

# Afrikan Qeen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **51**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PIH blend (RPA)	15 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	T90 blend (RPA)	15 g	30 min	13.8 %
Gotowanie	African Queen (RPA)	20 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	PIH blend (RPA)	10 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	T90 blend (RPA)	20 g	0 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen (RPA)	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	PIH blend (RPA)	15 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	T90 blend (RPA)	10 g	5 dni	13.8 %
Na zimno	African Queen (RPA)	20 g	5 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 600 African Pombe	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile