

Afro Fruit Fire!

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **28.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (79.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.6%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1034
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (7.9%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	7 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	owoce	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni