

Afrykańska IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (68.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (15.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (15.8%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	T90 blend 50g RPA	30 g	15 min	13.8 %
Whirlpool	T90 blend 50g RPA	30 g	10 min	13.8 %
Na zimno	T90 blend 50g RPA	40 g	1 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	5 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	-----	-----------	--------