

# Afrykańska IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.5%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Izabella	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	N1/69	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	N1/69	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	N1/69	10 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	N1/69	15 g	1 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	15 g	1 min	13.5 %

Na zimno	N1/69	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	African Queen	50 g	3 dni	13.5 %