

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 % |