

Hazy Africa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (23.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.75 kg (23.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Star	10 g	20 min	15.8 %
Gotowanie	Southern Promise	10 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Southern Passion	10 g	20 min	11.1 %
Whirlpool	Southern Star	10 g	0 min	15.8 %
Whirlpool	Southern Promise	10 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	Southern Passion	10 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Southern Star	30 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Southern Promise	30 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Southern Passion	30 g	3 dni	11.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale