

# 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.

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04  | Ale        | Gęstwa       | 100 ml       | Safale              |