

## Pan I Pani z Afryki

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (35.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	22 g	40 min	14.2 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	African Queen	10 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	10 min	8.7 %
Whirlpool	Amarillo	45 g	0 min	9 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	45 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Ale	Płynne	100 ml	---