

# Polska Afryka, Afryka Polska

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **82**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (21.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	92P2/4	10 g	50 min	14.4 %
Na zimno	92P2/4	30 g	5 dni	14.4 %
Gotowanie	African Quenn	20 g	1 min	13.5 %
Brzezka przednia	African Quenn	10 g	1 min	13.5 %
Na zimno	African Quenn	20 g	5 dni	13.5 %
Gotowanie	Southern Star	30 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Southern Star	20 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	92P2/4	10 g	0 min	14.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------