

# Queen Saba

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **36.3**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II specjal	0.3 kg (7.1%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	30 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	20 g	5 min	13.5 %
Na zimno	African Queen	50 g	3 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis