

SH IPA AFRICAN QUEEN

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (43.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (5.2%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	20 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	African Queen	40 g	30 min	13.5 %
Na zimno	African Queen	100 g	2 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	witamina c	5 g	Butelkowanie	---
Inne	cukier	138 g	Butelkowanie	---