

## [TB] African IPA 15BLG

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **90**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (54.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.4 kg (6.3%)	75 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mech irlandzki	5 g	15 min	1 %
Gotowanie	Southern Passion	30 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	African Queen	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion	70 g	20 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	20 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Southern Passion	50 g	7 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's