

## Voss africa ipa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.6 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.4 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (93%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	15 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	35 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Southerem passion	50 g	2 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skurka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min