

## Zachód nad Sawanną (African IPA)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- 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 **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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%)	100 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.6%)	90 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	90 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.4 kg (6.3%)	80 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Southern Passion	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	African Queen	15 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Southern Passion	70 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	African Queen	20 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Southern Passion	50 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

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