

single hop cascade ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **28.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.8%)	81 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (20.4%)	79 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.5 kg (10.2%)	79 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3.1%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	60 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gęstwa po ipce	Ale	Gęstwa	100 ml	Moje
----------------	-----	--------	--------	------