

## #8 Black Hydra

- Gęstość **18.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **119**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (53%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski Typ II	0.5 kg (7.6%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.5 kg (7.6%)	73 %	110
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.5%)	65 %	1300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye Malt	0.3 kg (4.5%)	65 %	500
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (15.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	40 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Equinox	35 g	40 min	13.9 %
Gotowanie	Enigma	13 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma	33 g	5 min	17.2 %

Gotowanie	Enigma	20 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Equinox	25 g	7 dni	13.9 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	12 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's