

# BLACK IPA II EUREKA SINGLE HOP

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **34.2**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (82.8%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6.6%)	1 %	600
Ziarno	Carafa II	0.22 kg (3.6%)	1 %	812
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.3%)	1 %	1024
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.22 kg (3.6%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	25 g	30 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	5 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	50 g	0 min	18 %
Na zimno	Eureka!	100 g	3 dni	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis