

## Black IPA SH - Mosaic

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **22.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (91.7%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III special	0.3 kg (5%)	70 %	1034
Ziarno	caragold	0.2 kg (3.3%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
FWH				
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	80 g	0 min	10 %
w 75°C 20min				
Na zimno	Mosaic	150 g	4 dni	10 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	3 g	Gotowanie	15 min
Inne	pożywka	2 g	Gotowanie	0 min

### Notatki

- Oparte na przepisie Ireneusza Misiaka (nagroda WKPD):  
<https://wkpd.waw.pl/black-ipa-sh-3-miejsce-3675-pkt-ireneusz-misiak/>  
20 kwi 2020, 17:33