

# Black IPA Single HOP Amarillo ver. 1 10L

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **60**
- SRM **36.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (64.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.23 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.23 kg (6.5%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.23 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.23 kg (6.5%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.23 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Amarillo	7.5 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	22.5 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	22.5 g	15 min	8.9 %
Whirlpool	Amarillo	22.5 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	22.5 g	4 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
starter 1000 ml dekantowany				