

Black IPA Single HOP Amarillo ver. 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **60**
- SRM **34.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (71.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.45 kg (6.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.45 kg (6.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Carafa III | 0.45 kg (6.4%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.45 kg (6.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (2.9%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Amarillo | 15 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Amarillo | 45 g | 30 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Amarillo | 45 g | 15 min | 8.9 % |
| Whirlpool | Amarillo | 45 g | 0 min | 8.9 % |
| Na zimno | Amarillo | 45 g | 4 dni | 8.9 % |

Drożdże

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