

## 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				