

## Black IPA Single HOP Cashmere ver. 2 10l

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **59**
- SRM **34.8**
- 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 brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.23 kg (6.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.23 kg (6.4%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.23 kg (6.4%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.23 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.9%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cashmere	15 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Cashmere	25 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Cashmere	25 g	15 min	6.7 %
Whirlpool	Cashmere	25 g	0 min	6.7 %
Na zimno	Cashmere	50 g	4 dni	6.7 %

### Drożdże

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