

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 | | | | |