

# Black IPA Single Hop Ekuanot

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **106**
- SRM **20.3**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (85.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Cookie	0.1 kg (4.3%)	72 %	50
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (4.3%)	60 %	690
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (2.1%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	40 g	1 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	70 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa drożdżowa	Ale	Gęstwa	60 ml	---