

## Black IPA - single hop Sorachi Ace

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **68**
- SRM **27.7**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Red Crystal	0.5 kg (9%)	--- %	---
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (5.4%)	60 %	690
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	35 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	35 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	35 g	2 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale