

## Black Ipa Single Hop v2 Mosaic

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **31.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (21.4%)	79 %	22
Po pierwszej przerwie dodac reszta ciemnych				
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (7.1%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	8 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- <https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/slody/slod-monachijski-ciemny-1kg-bestmalz>  
10 sty 2023, 22:34