

Hakuna matata - Black IPA (Sorachi Ace Single Hop)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **21.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	1024
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.6%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	5 min	13 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	5 min	13 %

Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	13 %
----------	-------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis