

# Single Hop Amora Preta

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.57 kg (53.2%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.14 kg (31.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta PL	30 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta PL	20 g	15 min	11.2 %
Whirlpool	Amora Preta PL	35 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Amora Preta PL	115 g	2 dni	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove