

# Single Hop Black (Hole Sun) IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **53**
- SRM **36.9**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (6.7%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Crystal Wheat	0.5 kg (6.7%)	70 %	90
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (6.7%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	60 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---