

Single Hop Chinook Black IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **23.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4.75 kg (64.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (4%)	79 %	4
Dodatek	Corn, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.23 kg (3.1%)	73.5 %	158
Ziarno	Special B Malt	0.18 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2%)	1 %	1200
Ziarno	Carafa special III	0.1 kg (1.3%)	1 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	90 g	15 min	11.3 %
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	10 g	Gotowanie	15 min