

## Blackipakpd

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **88**
- SRM **43.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.9%)	75 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (8.8%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (11%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.4%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.6%)	79 %	22
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.2%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	40 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	---	13.2 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs