

BIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **70**
- SRM **36.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński Soufflet	3 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Barwiący Viking	0.6 kg (9.1%)	65 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Chinook	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	45 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	---