

bk ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **26.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	4 kg (68.4%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (17.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	25 min	10 %
Gotowanie	eclipse	20 g	25 min	17 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Eclipse	20 g	15 min	17 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Eclipse	10 g	4 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile