

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 |