

# Black Currant Ale

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **52**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (21.7%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	2 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	czarna porzeczka	1000 g	Fermentacja cicha	15 dni