

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 |