

## Black or White (Kwejk)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **23.3**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (70.2%)	81 %	4
Dodatek	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (8.8%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	80 min	10 %
Brzezka przednia	Amarillo	10 g	80 min	7 %
Whirlpool	lunga	14 g	1 min	10 %
Na zimno	Oktawia	25 g	1 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	10 ml	FM