

# Blackipakpd

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **88**
- SRM **43.8**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (65.9%)   | 75 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany       | 0.4 kg (8.8%)  | 75 %       | 2   |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (11%)   | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Żytni                       | 0.2 kg (4.4%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.05 kg (1.1%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (6.6%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Carafa                      | 0.1 kg (2.2%)  | 70 %       | 664 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe  | 50 g  | 40 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Simcoe  | 50 g  | ---    | 13.2 %     |
| Na zimno  | Cascade | 100 g | 3 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP518 - Opshaug Kveik Ale | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs   |