

Forest Kveik Black IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **105**
- SRM **35.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **130 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **130 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.52 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (4%)	60 %	690
Ziarno	Briess - Black Malt	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2%)	70 %	812
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (19.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (59.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	13.9 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	1 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	120 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	6 g	Zacieranie	180 min
Zioło	Leśne pędy	50 g	Zacieranie	15 min
Zioło	Pędy sosny	100 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min
Z 3 pomarańczy. Gotowane na soku z nich aż do całkowitej redukcji.				
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	180 min