

# Helheim IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **87**
- SRM **78.1**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	2 kg (20%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (10%)	60 %	788
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (10%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	10 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis