

## Kveik Black IPA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **25.2**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (4.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (4.2%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.2%)	74 %	788