

# Kveik Black IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **22.1**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (52.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (22%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (12.2%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (6.1%)	70 %	837
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.1%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM