

# Kveik Black Ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **60**
- SRM **24.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (6%)	74 %	3
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (6%)	73 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	30 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	120 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	4 dni	9.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól morską	1.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	4 g	Zacieranie	60 min