

# Kveik Black IPA Beer Cup 2022

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **27.1**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński             | 2.6 kg (69.3%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.25 kg (6.7%) | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Płatki pszenne                  | 0.25 kg (6.7%) | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Pszeniczny                      | 0.25 kg (6.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Monachijski                     | 0.25 kg (6.7%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Fawcett - Crystal               | 0.15 kg (4%)   | 70 %       | 160  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka      | 30 g  | 60 min | 10.8 %     |
| Whirlpool | Vic Secret   | 50 g  | 1 min  | 18 %       |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 80 g  | 1 min  | 17 %       |