

Kveik Black IPA Beer Cup 2022

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- 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 %