

## kveik black ipa

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **70**
- SRM **35.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	28 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Notatki

- Słod carafa w 80 minucie zacierania.  
5 wrz 2018, 07:53