

# Kveik Ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.2 kg (4.8%) | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (95.2%)  | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g  | 5 min  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Lutra | Ale | Suche | 2 g   | ---          |

## Notatki

- Drożdże 4g od chłopaka z grupy Facebookowej KVEIK. Bezpośrednio do wiadra  
19 cze 2020, 16:21