

## Kveik IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 4 kg (61.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1 kg (15.3%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.72 kg (11%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (7.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne      | 0.325 kg (5%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Warrior          | 30 g  | 60 min | 14.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka          | 30 g  | 1 min  | 5.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic           | 30 g  | 1 min  | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca           | 30 g  | 1 min  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Azacca           | 60 g  | 1 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Motueka          | 60 g  | 1 dni  | 5.6 %      |
| Na zimno                  | Mosaic           | 60 g  | 1 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Amarillo         | 90 g  | 1 dni  | 8.3 %      |
| Na zimno                  | Nelson Sauvignon | 50 g  | 1 dni  | 11.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 250 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |                 |       |           |        |
|------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Inne | Wyeast Nutrient | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
|------|-----------------|-------|-----------|--------|