

Kveik IPA - warka 1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (10%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	3 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	3 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %
Whirlpool	Sabro	40 g	0 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	40 g	0 min	11 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %