

## #2'20\_Kveik\_IPA\_BIAB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **78**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (49.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (6.6%)	74 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (4.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	5.6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	5.6 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	5.6 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	FM