

## 30. Session Kveik IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Gęstwa	70 ml	Fermentum Mobile