

#5 "Kveikalicious" Voss Kveik IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (91.9%)	80 %	35
Cukier	Cukier	0.3 kg (8.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.9 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	11.4 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.9 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.4 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile