

## Eclipse Kveik Aipa

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **49**
- SRM ---

### 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Pale Ale	6 kg (96%)	--- %	---
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	50 min	15.4 %
Gotowanie	Eclipse	15 g	15 min	17.5 %
Gotowanie	Eclipse	15 g	7 min	17.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	---