

Hazy Polish Kveik Ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.6 kg (51.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula	15 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	0 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Gotowanie	Zula	15 g	0 min	8.3 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Lallemand