

Imperialna Kveik Ipa

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **73**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale | 7 kg (87.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Pszeniczny jasny bestmalz | 0.5 kg (6.3%) | --- % | --- |
| Ziarno | Carmel pils | 0.5 kg (6.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 70 g | 60 min | 12.6 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 0 min | 12.9 % |
| Whirlpool | Galaxy | 70 g | 0 min | 14.5 % |
| Zacieranie | Sybilla | 70 g | 30 min | 7 % |