

# 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 %