

## Ipa kveik

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt         | 3 kg (50%) | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga          | 35 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Styrian Dragon | 10 g  | 60 min | 8.4 %      |
| Whirlpool | Styrian Dragon | 30 g  | ---    | 8.4 %      |
| Whirlpool | lunga          | 10 g  | 5 min  | 11 %       |