

IPA kveikowa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (16.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	8 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Eureka!	50 g	4 dni	18 %
Na zimno	Lemon drop	100 g	4 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Mangroove