

## Kveik Brown IPA z ekstraktów Bruntal 15 blg

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **24.6**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (70.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	0.5 kg (10.4%)	90 %	621
Dodatek	Miód Wielokwiatowy	0.9 kg (18.8%)	70 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	10 min	9 %
Whirlpool	Izabella	25 g	40 min	5.1 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	40 min	9 %
Na zimno	Izabella	25 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Oktawia	25 g	3 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand