

## Kveik Brut IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.71 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.08 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	White Wheat Malt	0.454 kg (10%)	86 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	14.2 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	28.35 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	14.2 g	0 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	14.2 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	56.7 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091 Hornindal Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoamylaza	0.65 g	Fermentacja burzliwa	0 dni