

Kveik Continental IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.3%)	60 %	4
Ziarno	Cookie	0.5 kg (7.8%)	80 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	20 g	0 min	13 %
Na zimno	Styrian Golding	100 g	2 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile