

## Kveik DIPA #11

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.8%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.15 kg (3.2%)	95 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	15 min	13 %
Whirlpool	Sabro	30 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Gotowanie	Bullion	5 g	40 min	7.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	10 ml	FM