

Kveik Hazy Ipa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **34**
- SRM ---

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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (viking malt)	5.7 kg (85.1%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (best malz)	0.7 kg (10.4%)	--- %	---
Ziarno	Carmel Pils (best malz)	0.3 kg (4.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	55 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Sabro	10 g	0 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	8.5 %