

## 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 brzeczki **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 %      |