

Kveik IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **68**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	30 min	15.6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	7.1 %
Whirlpool	Eureka!	20 g	---	18 %
Whirlpool	Vic Secret	35 g	---	15.6 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	---	12.9 %
Na zimno	Simcoe	55 g	---	12.9 %
Na zimno	Eureka!	50 g	---	18 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	---	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	---