

Kveik ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (80%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0 kg	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	8.3 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	11.3 %