

# Kveik Ipa

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.8%)	75 %	50
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (95.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Suche	2 g	---

## Notatki

- Drożdże 4g od chłopaka z grupy Facebookowej KVEIK. Bezpośrednio do wiadra  
19 cze 2020, 16:21