

Kveik Ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.1%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	bru 1	5 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	bru 1	20 g	20 min	15.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	bru 1	25 g	10 min	15.7 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	bru 1	50 g	2 dni	15.7 %
Na zimno	citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	9999 ml	FM