

KVEIK IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (64.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.1 kg (14.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | (N) Weyermann - Melanoiden Malt(N) | 1.1 kg (14.3%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | (N) Weyermann - Abbey Malt (N) | 0.5 kg (6.5%) | 50 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |