

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 %