

## Kveik IPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

### 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (92.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.13 kg (2.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	25 min	6 %
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	12 %