

Kveik IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1 kg (15.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.72 kg (11%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.325 kg (5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 60 min | 14.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 30 g | 1 min | 5.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 1 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 30 g | 1 min | 13.1 % |
| Na zimno | Azacca | 60 g | 1 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Motueka | 60 g | 1 dni | 5.6 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 1 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 90 g | 1 dni | 8.3 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 1 dni | 11.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 250 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Inne | Wyeast Nutrient | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
|------|-----------------|-------|-----------|--------|