

## 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
------	-----------------	-------	-----------	--------