

Kveik IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **54**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	11.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	34 g	1 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	22 g	1 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand