

Kveik IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (15.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.2%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %