

Kveik Ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (68.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	40 g	0 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	---