

# KVEIK IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (41.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (27.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (4.1%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Ekuanot	21 g	12 min	13.8 %
Gotowanie	Topaz	20 g	12 min	20.2 %
Gotowanie	Sabro	10 g	12 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	17 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	11 %
Na zimno	Strata	40 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %