

kveik ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (22.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	40 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	5 min	9.1 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.6 %
Na zimno	Amarillo	60 g	5 dni	9.1 %
Na zimno	El Dorado	100 g	5 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
#20 Espe	Ale	Gęstwa	250 ml	---