

## Kveik IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	5 ml	FM