

# Kveik Ipa vic secret enigma

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.3 kg (61.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.05 kg (0.9%)	75 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.05 kg (0.9%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	18.3 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	10 min	18.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Vic Secret	65 g	5 min	18.3 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	5 g	Lallemand