

# Kveik Orange IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	1 min	15.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka suszonej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min