

# Kveik Polish IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (86.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's