

# Kveik Wheat IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (39.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel Pale	0.3 kg (4.8%)	77 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	60 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	70 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091	Ale	Płynne	1 ml	Omega Yeast