

Kveik Wheat IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	55 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM