

Kveik-Wit-Polish-IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (31.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.5%)	85 %	3
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (3.2%)	100 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	Cascade	75 g	25 min	6 %
Na zimno	Cascade	75 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytryn i pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona skórka cytrynowa	30 g	Fermentacja cicha	5 dni