

KVEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.85 kg (15.2%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.85 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	10 ml	FM