

kvmmo

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **79**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.15 kg (2.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	46 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile