

New england NZ Kveik IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.33 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.67 kg (12%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.67 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.33 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.33 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (3.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	16.67 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	16.67 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Pacific Gem	33.33 g	30 min	15.3 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	16.67 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	16.67 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Pacific Gem	33.33 g	5 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Płynne	66.67 ml	FM