

Session Kveik Ipa

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (58.8%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (14.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	0 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	---