

Single hop kveik ipa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (27.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (8.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	15 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	0 min	15 %
Na zimno	El Dorado	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand