

Vermont Kveik IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (40%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (40%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 60 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 6 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 6 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 30 ml | FM |