

# Vermont Kveik IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **66**
- SRM **5.3**
- 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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (58.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (19.6%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (7.8%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.3 kg (5.9%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.4 kg (7.8%) | 79 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado         | 20 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | El Dorado         | 10 g  | 15 min | 15 %       |
| Gotowanie | El Dorado         | 10 g  | 10 min | 15 %       |
| Gotowanie | El Dorado         | 10 g  | 5 min  | 15 %       |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 10 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | southern passion  | 10 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | southern passion  | 10 g  | 10 min | 5 %        |
| Gotowanie | southern passion  | 10 g  | 5 min  | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1000 ml | FM           |