

Warka 10# Voss Kveik AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **12.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (66.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	36

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	80 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's