

White Kveik Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **70**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (28.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	30 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Azacca	40 g	20 min	14 %
Na zimno	Citra	70 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hot head	Ale	Gęstwa	130 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka grejpfruta	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytryny	1 g	Gotowanie	10 min