

#29 Kveik White IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **99 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **118.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **78 L**
- Całkowita objętość zacieru **104 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **78 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **66.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **118.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	10 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (19.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (19.2%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (11.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	400 g	20 min	12 %
Whirlpool	Centennial	300 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	350 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	300 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1227.27 ml	FM