

## IPA TnT Saaz Kveik

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (94.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.7%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 25 g  | 55 min | 10 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | TnT                   | 15 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 0 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie | TnT                   | 15 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Saaz (Czech Republic) | 70 g  | 5 dni  | 4.5 %      |
| Na zimno  | TnT                   | 70 g  | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 150 ml | FM           |