

Kveik IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (89.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	40 g	60 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Azacca	50 g	0 min	14 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	1 dni	14 %
Na zimno	Citra	60 g	1 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	1 dni	13.2 %
Na zimno	HOPZOIL Twisted Fruitbomb	0.5 g	0 dni	1 %
Na zimno	HOPZOIL Citrus Fruitbomb	0.5 g	0 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Arset	Ale	Gęstwa	10 ml	---
Halvorsgard	Ale	Gęstwa	10 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka (drożdże + cynk)	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Schłodzoną do 27 stopni brzeczkę rozdzielić na dwa wiadra: 1 - na Arset (fermentacja w pokoju z izolacją), 2 - na Halvorsgard (fermentacja w pokoju bez izolacji). Chmielenie na zimno: Arset - Simcoe, Azacca + Twisted Fruitbomb; Halvorsgard - Citra, Centennial + Citrus Fruitbomb.
9 lip 2020, 17:12