

kveik ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **67**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	2 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	2 kg (36.4%)	79 %	6
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	1 kg (18.2%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	0.5 kg (9.1%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	50 g	60 min	13 %
Na zimno	El Dorado	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade USA aromatyczny	100 g	5 dni	7.1 %