

Kveik IPA II

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **77**
- SRM **4.7**
- Styl **American 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.9%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	Barbe Rouge	100 g	20 min	8.8 %
Hop stand (78 stopni)				
Na zimno	Barbe Rouge	100 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Drożdże zadane bezpośrednio na brzeczkę.