

kveik ne dipa

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **66**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (21.1%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	20 g	30 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	20 g	15 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Apollo	30 g	6 dni	18.7 %
Na zimno	Apollo	30 g	3 dni	18.7 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM