

Kveik Red IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **12**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.1%)	70 %	299
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (92.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Motueka	30 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	0 min	7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13 %
Na zimno	Motueka	40 g	2 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik SKARE	Ale	Gęstwa	100 ml	2 łyżki stołowe