

Kveik Rice Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **85**
- SRM **4.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.8 kg (69.1%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.7 kg (30.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	25 g	60 min	18.4 %
Gotowanie	Equinox	8 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Equinox	5 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	10 g	5 min	9.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	7.8 %

Whirlpool	Equinox	10 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Zythos	30 g	0 min	9.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Zythos	50 g	3 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	250 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min