

Kveipa 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (29.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (29.4%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	1.5 kg (22.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Munich I	0.5 kg (7.4%)	82 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Equinox	5 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Sabro	15 g	5 min	15 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	8.4 %

Na zimno	Sabro	30 g	2 dni	15 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	25 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	20 g	Zacieranie	90 min