

Voss Kveik Multigrain IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **6.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **500 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **500 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (51.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.14 kg (2.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.07 kg (19.5%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.35 kg (6.4%)	85 %	8
Ziarno	Honey Malt	0.25 kg (4.6%)	80 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.17 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade PL	35 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM