

## WC kveik ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **70**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (4.6%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 0.25 kg (3.8%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pilzneński                 | 6 kg (91.6%)   | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum   | 11 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic   | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 20 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Citra    | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 25 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Strata   | 50 g  | 4 dni  | 13.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Suche | 11 g  | Omega        |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ  | Nazwa             | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|-------------------|-------|--------------|------|
| Inne | kwask askorbinowy | 4 g   | Butelkowanie | ---  |