

#014 Kveik IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **63**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (18.3%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.5 kg (7.6%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	70 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HotHead Kveik	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min