

#145 Kveik IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (71.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (17.2%)	73 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	85 %	3
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.12 kg (3.4%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.06 kg (1.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	25 g	55 min	10.5 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	1 min	13.3 %
Whirlpool	El Dorado	42 g	1 min	13.8 %
Whirlpool	Citra	18 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Citra	20 g	6 dni	12.8 %
Na zimno	Galaxy	30 g	6 dni	13.3 %
Na zimno	Chinook	25 g	6 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Ebbegarden - starter	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	4 dni