

#29 Kveik White IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **99 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **118.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **78 L**
- Całkowita objętość zacieru **104 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **78 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **66.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **118.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 10 kg (38.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (19.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5 kg (19.2%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 3 kg (11.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 3 kg (11.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 400 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Centennial | 300 g | 20 min | 10.5 % |
| Na zimno | Citra | 350 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 300 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|------------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1227.27 ml | FM |