

#42 IPA Kveik

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	4 kg (76.9%)	82 %	6
Ziarno	Malteurop Wheat	0.5 kg (9.6%)	86.8 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	30 min	11.3 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	8.7 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile