

Australian Kveik IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Ella	10 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Enigma	10 g	10 min	16.9 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	13.6 %
Whirlpool	Ella	20 g	20 min	16.3 %
Whirlpool	Enigma	20 g	20 min	16.9 %
Na zimno	Galaxy	20 g	1 dni	13.6 %
Na zimno	Ella	20 g	1 dni	16.3 %
Na zimno	Enigma	20 g	1 dni	16.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	1 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM
Starter				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2 g	Gotowanie	10 min