

## Destination New Zealand Pacific Vermont Kveik IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (15.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (12.3%)	80 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.6 kg (9.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (9.2%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (9.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	6 g	60 min	15.3 %
Whirlpool	Waimea	36 g	30 min	15.3 %
Whirlpool	Orbit	34 g	30 min	9.8 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	36 g	30 min	10.7 %
Na zimno	Waimea	60 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	60 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Orbit	60 g	1 dni	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	60 min
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min