

# Hornindal Kveik AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **84**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	30 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	20 g	1 min	4.5 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	7 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp521 hornindal kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	wlp

drożdże pobrane z piwa uważonego przez alebrowar i rozkręcone w dwustopniowym starterze.