

IPA Citra Kveik

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **62**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1 kg (18.9%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (75.5%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra | 20 g | 60 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 4 dni | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 30 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs |