

ipka kveik

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **56**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1 kg (14.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.125 kg (1.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	2 dni	15.5 %

Drożdże

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