

## kvaki

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **74**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (31.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (12.5%)	85 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.5%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	40 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	HBC 630	5 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	5 g	20 min	12.3 %

Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	HBC 630	5 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 630	20 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	HBC 630	30 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	20 min	12.3 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	HBC 630	40 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand