

Kveik Aipa cascade, citra, simcoe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.75 kg (96.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	5.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik skare	Lager	Gęstwa	20 ml	Własne
Dwie kopiaste łyżki stołowe 5tygodniowej gestwy				

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdzy	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	Whirlflock	5 g	Gotowanie	15 min