

Kveik AIPA CASCADE PL

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (42%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (2.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	35 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M12 Kveik Voss	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's