

# KVEIK HAZY IPA 15 blg

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **79**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (83.8%)	80 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7%)	83 %	5
Ziarno	Castle Malting Oats Malt	0.5 kg (7%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.16 kg (2.2%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	11.2 %
Whirlpool	Cascade PL	16 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook	24 g	30 min	11 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik Lallemand	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand