

# Kveik IPA 1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.7 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	60 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	5 min	14 %
Whirlpool	Azacca	30 g	15 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Na zimno	Azacca	140 g	10 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	140 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	1 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Horrindal	Ale	Płynne	300 ml	Norway

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	NaCl	7 g	Gotowanie	70 min