

Kveik IPA 1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (25.6%)	79 %	6
Ziarno	Carabody	0.4 kg (5.1%)	75 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	14 %
Na zimno	citra	60 g	4 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %

Na zimno	Amarillo	100 g	7 dni	9.5 %
----------	----------	-------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	300 ml	FM
Lida	Ale	Płynne	300 ml	gestwa

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