

# KVEIK IPA 1

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **73**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Biscuit malt	0.5 kg (6.7%)	77 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial (USA)	40 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Falconer's Flight (USA)	40 g	20 min	10.3 %
Whirlpool	Centennial (USA)	50 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Falconer's Flight (USA)	50 g	20 min	10.3 %
Na zimno	X09326 (USA)	70 g	3 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	180 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka Wyeast	2.4 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM  
Ca-80  
Mg10  
Na-20  
Cl-75  
S04-150  
HCO3-30  
18 cze 2022, 14:48