

Kveik IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (54.8%)	82 %	4
Ziarno	Malteurop Pilzneński	1 kg (23.8%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.3 kg (7.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.1 kg (2.4%)	75 %	62
Cukier	Glukoza	0.2 kg (4.8%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	26 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	25 g	1 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Kohatu	25 g	3 dni	5.7 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	FM