

## Kveik IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (70.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (11.8%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (11.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Barley, Flaked       | 0.5 kg (5.9%) | 70 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 100 g | 5 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot  | 100 g | 5 min | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cashmere | 100 g | 5 min | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | FM           |