

## Kveik IPA

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **66C**
- Wystadź używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ha-Iti	30 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	2000 ml	FM