

Kveik IPA 2.0

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **51**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe 2018	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe 2018	40 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe 2019	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Ekuanot	40 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	1 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	70 g	1 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	1 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	50 g	1 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
All the Bretts	Ale	Gęstwa	10 ml	---
Oslo	Ale	Gęstwa	10 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka (drożdże + cynk)	1 g	Gotowanie	10 min