

## Kveik IPA 2.0

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński (W)	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny (W)	1.7 kg (41.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (4.9%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra 2020	25 g	45 min	12.6 %
Whirlpool	citra 2020	25 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	mosaic 2020	50 g	0 min	12.8 %
Na zimno	nelson sauvin 2020	100 g	2 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-057 HotHead Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	4.4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min