

kveik ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **76**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (86.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.14 kg (3.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	14 %
Whirlpool	WAI-ITI	50 g	20 min	1.6 %
Na zimno	WAI-ITI	52 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Amarillo	21 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

Na zimno	Simcoe	27 g	3 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	80 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask fosforowy	2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min