

KVEIK IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **57**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (46.7%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	45 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	55 g	1 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	55 g	1 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	55 g	1 min	10 %
Na zimno	Galaxy	45 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	45 g	2 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	45 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	2 g	Zacieranie	60 min