

Kveik IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **4.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (44.2%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (51.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	35 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	idaho 7	20 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	idaho 7	30 g	0 min	13.3 %
Na zimno	sultana	50 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	idaho 7	50 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	azacca	50 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

White Labs Kveik Opshaug	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	---------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min