

## Kveik IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **65**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.6 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.8%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12.5 %
Hop stand (78 stopni)				
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11.1 %
Hop stand (78 stopni)				
Whirlpool	Azzacca	25 g	20 min	13 %
Hop stand (78 stopni)				
Na zimno	Azzacca	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Danstar
Drożdże zadane bezpośrednio na brzeczkę.				