

# Kveik IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński (W)	4 kg (58%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (14.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny (W)	1.3 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca 2019	50 g	20 min	13 %
Whirlpool	Pacifica 2019	100 g	0 min	3.6 %
Na zimno	citra 2020	100 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Amora Preta PH 2019	100 g	2 dni	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-057 HotHead Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min