

Kveik IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	6 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.9%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.4 kg (16.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Whirlpool	Mackinac	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	15 %
Whirlpool	Michigan Copper	40 g	2 min	10 %
Na zimno	Michigan Copper	40 g	2 dni	10 %
Na zimno	Michigan Copper	20 g	14 dni	10 %
Na zimno	Mackinac	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

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

OYL-057 - Hothead kveik	Ale	Gęstwa	2000 ml	Omega
-------------------------	-----	--------	---------	-------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	siarczan magnezu	5 g	Zacieranie	---