

Kveik IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Red Active	0.2 kg (3.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Przerwa chmielowa 73 stopnie				
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Przerwa chmielowa 73 stopnie				
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Przerwa chmielowa 73 stopnie				
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	6 %

Drożdze

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

Kveik #8 Saure	Ale	Suche	10 g	---
----------------	-----	-------	------	-----