

Kveik IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **63**
- SRM **13.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (87%)	80.5 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (8.7%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Moutere	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Motuere	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Moutere	15 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile