

# Kveik Ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (81.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.85 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (6.3%)	75 %	59
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.5%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	50 g	60 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	8 min	13 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	10 min	10.8 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

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

Lutra OYL-071	Ale	Suche	11.5 g	Omega
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Warka podzielona na dwie części, jedna fermentowana/chmielona klasycznie. Druga fermentowana klasycznie, chmielona pod ciśnieniem (15 psi) ciśnienie podniesione po zakończeniu fermentacji i odebraniu drożdży.  
4 cze 2022, 11:44