

kveik ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (7.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (14.3%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 60 min | 15 % |
| Whirlpool | Galaxy | 15 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |