

KVEIK IPA #7

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	10 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	1 min	15.6 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Vic Secret	15 g	5 min	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's