

Kveik IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **60**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	17 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	5 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	0 min	11.8 %

Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvign	30 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	300 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min