

Kveik ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	15 g	2 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Idaho	15 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM