

## KVEIK IPA (AURLAND)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **8.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Cookie	0.3 kg (4.1%)	80 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	40 g	10 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	7.7 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
38 Aurland	Ale	Suche	2 g	---