

Kveik IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **62**
- SRM **5.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (80.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (3.2%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 30 g | 60 min | 15.8 % |
| Whirlpool | Summit | 50 g | 10 min | 15.8 % |
| Na zimno | Summit | 120 g | 3 dni | 15.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 30 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Cebula | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |