

kveik ne dipa

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **66**
- SRM **5.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (70.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1.5 kg (21.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (8.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 20 g | 30 min | 18.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Apollo | 20 g | 15 min | 18.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 15 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Apollo | 30 g | 6 dni | 18.7 % |
| Na zimno | Apollo | 30 g | 3 dni | 18.7 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 200 ml | FM |