

Kveik polisch IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **54.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.7 kg (75.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lunga | 20 g | 50 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 15 g | 20 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 5 min | 5 % |
| Whirlpool | Zula | 15 g | 15 min | 5.2 % |
| Na zimno | Zula | 20 g | 5 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g | --- |