

# 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	---