

Kveik Red IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **12**
- Styl **Red 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (7.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.5 kg (92.9%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Motueka | 30 g | 5 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 0 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 30 g | 0 min | 7 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 2 dni | 13 % |
| Na zimno | Motueka | 40 g | 2 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|-----------------|
| kveik SKARE | Ale | Gęstwa | 100 ml | 2 łyżki stołowe |