

Kveik Session IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	17 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Cascade	3.5 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	1 min	4.5 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	2 dni	4.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Miesięczne