

## Kveik v6 #74

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pale ale	4.8 kg (86.5%)	79 %	6
Ziarno	Viking - Rye malt	0.25 kg (4.5%)	81 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9%)	83 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	11.53 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	20 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	20 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	30 g	1 min	6.9 %
Na zimno	Centennial	45 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade US	45 g	3 dni	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.44 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	3.44 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min