

# Kveik Voss IPA #1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (78.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.35 kg (5.5%)	81 %	6
Ziarno	Castle Pale Ale	0.55 kg (8.6%)	80 %	8
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	0.1 kg (1.6%)	81 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger UK	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Challenger UK	30 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	3.7 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1200 ml	FM
Starter 48h z 100g ekstraktu i 1,2l wody.				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Tabletka WHIRLFLOC T	0.5 g	Gotowanie	10 min