

# KVEIK White IPA SABRO&Cashmere

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **White 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (48.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sabro	25 g	10 min	15 %
Gotowanie	Cashmere	25 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Sabro	25 g	0 min	15 %
Gotowanie	Cashmere	25 g	0 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile