

Kveipa 3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons Best Pale Ale	3.5 kg (54.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.3 kg (20.3%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Chateau diastatic	0.3 kg (4.7%)	80 %	4
Ziarno	Lager	0.5 kg (7.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Idaho 7	5 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Warrior	10 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Sabro	20 g	5 min	15 %
Na zimno	Riwaka	50 g	3 dni	5.3 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	---