

new england kveik ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (88.2%)	79 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	30 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	10 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Belma	60 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Azacca	60 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM
-----------------	-----	--------	--------	----