

# Vermont Kveik IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **69**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.8%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	southern passion	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	southern passion	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	southern passion	10 g	5 min	5 %

Na zimno	El Dorado	10 g	1 dni	15 %
Na zimno	Southern Passion	10 g	1 dni	5 %
Na zimno	Cascade	30 g	1 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	11 g	FM

## Notatki

- Piwo wyszło poprawnie, całkiem przyjemne, aromaty brzoskwiń i owoców?  
*12 paź 2021, 00:01*