

Wheat Kveik IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (51%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PH 2019	30 g	40 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	3 min	12.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Opshaug	Ale	Gęstwa	150 ml	wl

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
-----------------	------	-----	------------	--------