

Workowa Kveik Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.9%)	60 %	3
Cukier	Maltodekstryna	0.2 kg (7.1%)	95 %	1
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (3.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	33 g	30 min	9 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	1 min	9.5 %