

#37 Kveik IPA (Township Rebellion)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	20 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida Kveik	Ale	Płynne	35 ml	ok. 2l starter

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Drożdże ok. 2 miesiące po terminie. Ale to kveiki więc się tym nie przejmuję. Starter wygląda bardzo dobrze. Bardzo szybko zaczęły pracować.

PH zacier ok 5.6

PH wody do wysładzania ok 5.2

BLG przed gotowaniem 14.2. Ok 34l.

Hop stand 20min ok 80-75 stopni.

Dodany whirlfloc i odczekałem po chłodzeniu. Wszystko ładnie opadło na dno. Brzeczka nastawna super klarowna.

Wyszło 18l 15.2 BLG. Ok. 2l zostało nad osadem.

15 maj 2021, 14:40