

#51 kveik APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **68**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.23 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **73.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **59.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.9 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (7.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (7.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	40 min	12.6 %
Gotowanie	Sabro	20 g	40 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Sabro	20 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.8 %

Drożdże

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

Kveik oslo	Ale	Kultury	2 g	Starter 2L
------------	-----	---------	-----	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	7 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- OG po zacieraniu 1.040
OG po chłodzeniu 1.049
5 cze 2021, 00:49
- FG 1.01
27 cze 2021, 22:16