

DDH Kveik Outmeal IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **50**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **67.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (49.9%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	1.25 kg (17.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.25 kg (17.8%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.35 kg (5%)	74 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.16 kg (2.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	33 g	15 min	14 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	33 g	0 min	14 %
Na zimno	El Dorado	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Denali	33 g	10 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091 Hornindal Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast