

Kveik IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **72**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	1.8 kg (42.8%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.6 kg (38%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.46 kg (10.9%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Iunga Polish Hops	5 g	80 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	20 min	13.8 %
Whirlpool	Citra	45 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	20 min	16.9 %
Na zimno	El Dorado	25 g	3 dni	13.8 %
Na zimno	Citra	34 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	34 g	3 dni	16.9 %

Drożdże

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

Gausemel	Ale	Gęstwa	3 ml	Kveik
----------	-----	--------	------	-------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4.5 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	sól epsom	1 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	sól	0.3 g	Zacieranie	80 min

Notatki

- 10,1 l woda RO + 10,7 l kranówka
Ca - 84,1
Mg - 12,4
Na - 58
Cl - 51,9
SO4 - 154,2
rez.alk - 28,9
XXNFWML
4 sie 2020, 15:53