

Kveik v1 #69

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.93 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	3 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking pale ale	2.1 kg (41.2%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	16 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	1 min	5.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	5.68 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	3.44 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min