

Kveik v2 #70

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	3 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking pale ale	2 kg (37%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	30 g	10 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	45 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	1 min	5.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade PL	80 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	145 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	5.82 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