

Nelson&T90 sesyjna kveik ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pale Ale Malt	1.5 kg (53.6%)	85 %	7
Ziarno	Bestmalz Pszeniczny Jasny	1 kg (35.7%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Steinbach Caraamber	0.1 kg (3.6%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	T90	20 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	T90	30 g	0 min	13.5 %
85* na 30'				
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	900 ml	---

starter

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min