

Session Kveik IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (60.6%)	80.5 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (15.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.4 kg (12.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	60 %	1
Ziarno	Steinbach Pszeniczny	0.2 kg (6.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	40 min	15.4 %
Na zimno	Citra TB	40 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	mackinac	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvign	20 g	2 dni	11 %

Drożdże

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

lutra	Ale	Gęstwa	50 ml	omega yeast
-------	-----	--------	-------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO:kran 2:1 modyfikowana kwasem mlekowym

Do Zacierania 12.5L - 2.5ml kwasu mlekowego

Do Wyładzania 7.5L - 3ml kwasu mlekowego

7 lip 2022, 10:23