

sesyjna kveik ipa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pale Ale Malt	2 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Bestmalz Pszeniczny Jasny	0.5 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	30 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	35 g	1 min	10 %
Whirlpool	Zula	50 g	1 min	8 %
Na zimno	Callista	50 g	3 dni	3.3 %

TYLKO, jeśli będzie słaby aromat chmielowy po kilku dniach fermentacji

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------

Notatki

- fermentacja w pokoju ~20*, do 10 dni (około)
23 kwi 2021, 12:34