

13. Brut Kveik Espe IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **71**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.3%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Marynka	90 g	15 min	10 %
Whirlpool	Summit	25 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Chinook	50 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6 %

Notatki

- 30.01.2021 - zatarte na 13 blg
9.01.2021 - 100 g cascade na zimno
7 sty 2021, 21:30
- 16.01.2021 butelkowaniew - 2 blg koniec
17 sty 2021, 14:12