

## 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 | Pszoniczny   | 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