

#24 Why So Serious Kveik IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.48 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 2 kg (34.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Castlemalting pilzneński | 2 kg (34.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (17.4%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (6.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 22 g | 50 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Amarillo | 70 g | 0 min | 9.5 % |

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU

| | | | | |
|---|----------|------|-------|-------|
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik | Ale | Gęstwa | 150 ml | Omega Yeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 9 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 8 min |
| Inne | Witamina C | 1.6 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | Glukoza | 90 g | Butelkowanie | --- |