

## #24 Why So Serious Kveik IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- 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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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	---

## Notatki

- WARKA 24  
05.07.2021  
Piwo z zacieraniem słodów (18,2 litra fermentowało)  
Why So Serious Kveik IPA  
Słód Simpsons - Golden Promise 2 kg 14 zł  
Słód Viking Malt Pilzneński 1 kg 0 zł (nagroda)  
Słód Weyermann Pilzneński 1 kg 6 zł  
Słód Weyermann pszeniczny 1 kg 8 zł  
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5 zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 2,5zł

Chmiel lunga 20 g 2zł  
Chmiel Amarillo 150 g 22 zł (hurt)  
Chmiel Mosaic 100 g 21 zł  
Chmiel Galaxy 50 g 15 zł

Drożdże piwowarskie Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik 10 zł (40zł/4 warki)  
(w sumie 104 zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego,  
zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 21,4 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu  
2,6 litra, strata na przelewaniu 3,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,2 litrów  
brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,5 po 4 - 3,2 po 6 - 3,2 po 12 - 3  
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przełałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji, straty przy filtrowaniu 1,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do  
butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 14, końcowe 3, alk 6,1  
7 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 21.07.2021,  
28 butelek, ~4,10zł za butelkę  
21 lip 2021, 15:59