

25 NEXT Lutra kveik APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (46.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (46.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	amore pretta	100 g	10 min	9 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lutra gęstwa	Ale	Gęstwa	200 ml	omega

Notatki

- 08.06.2022. 15 Brix. 21 litrów. Zacierane 65-66 stopni. Wygrzew do 71 Na 5 dni na zimno Oktawia 50g i Centenial 50g Zabutelkowanie 3,5 - 4,0 Blg. 8 Brix na refraktometrze. 8 cze 2022, 12:59