

#37 Kveik IPA (Township Rebellion)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (77.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (10.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 60 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g | 20 min | 11 % |
| Whirlpool | Amarillo | 25 g | 20 min | 9.5 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 2 dni | 15 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 2 dni | 15 % |
| Na zimno | El Dorado | 50 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|-------|----------------|
| Lida Kveik | Ale | Płynne | 35 ml | ok. 2l starter |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Inne | Wyeast Nutrient | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Drożdże ok. 2 miesiące po terminie. Ale to kveiki więc się tym nie przejmuję. Starter wygląda bardzo dobrze. Bardzo szybko zaczęły pracować.

PH zacier ok 5.6

PH wody do wysładzania ok 5.2

BLG przed gotowaniem 14.2. Ok 34l.

Hop stand 20min ok 80-75 stopni.

Dodany whirlfloc i odczekałem po chłodzeniu. Wszystko ładnie opadło na dno. Brzeczka nastawna super klarowna.

Wyszło 18l 15.2 BLG. Ok. 2l zostało nad osadem.

15 maj 2021, 14:40