

#39 Kveik IPA wolf single hop

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **76**
- SRM **5.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **66C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **-4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wolf	30 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Wolf	30 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wolf	40 g	0 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik oslo	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	8 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gipa piwowarski	5 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- OG po zacieraniu 1.040, OG pod koniec 1.052. Wyszło niepełne 20L.
Piwo schłodzone do 22'C
31 lip 2020, 18:36
- 5.08 zeszło do 1.010
5 sie 2020, 18:31
- 16.08 - złane za późno z powodu wyjazdu w Bieszczady FG 1.010 po złaniu wyszło butelek: 36 x 0.5L
16 sie 2020, 18:19
- zdjęcie piwka:
<https://i.imgur.com/knCeYIM.jpg>
13 wrz 2020, 15:46