

#42 Kveik IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **70**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (87.9%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.75 kg (8.2%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (3.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	45 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	2 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand
WLP521 Hornindal Kveik Ale	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Notatki

- Po gotowaniu piwo zostanie rozlane do dwóch fermentorów, gdzie zostaną zadane dwa różne szczepy kveików - Hornindal i Voss.

1 maj 2021, 11:09