

#47 Kveik American Sesion IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

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

Notatki

- 15L wody w temp 69'C wsypanie 4kg siodu. Spadło do ok 66'C. Ostatnie 10minut 64'C. Przed wysładzaniem: 1.050 OG Do psełdo wysładzania 5L Wyszło 1.041 OG OG po gotowaniu i schłodzeniu 1.045
27 lut 2021, 16:57
- FG 1.009
7 mar 2021, 21:40
- Chmielnie na zimno 50g Citra 48h, dodało aromatu natomiast stanowczo nie wyciągnęło wszystkiego. Prawdopodobnie 3 dni były by skuteczniejsze. Ale nie ma tanin. Dotychczas najlepsze chmielnie na zimno było w warce nr #33 HAZY NZIPA
27 mar 2021, 17:25