

## #63 resurrection Kveik IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **71.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **59.3 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11.2 kg (90.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (2.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zula	50 g	25 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	50 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Suche	20 g	---

### Notatki

- 8.5.2022 warzenie  
1.065 OG po zacieraniu  
12L wody do wystadzania  
Schłodzone do 20°C

1.063 OG po wychłodzeniu

9 maj 2022, 08:26

- 47L finalnie

Drożdże wystartowały dopiero na następny dzień po południu (zazwyczaj już z rana chodziły). Czyli potwierdza się lag startowy mrożonych drożdży.

9 maj 2022, 08:26

- 13.05.2022 - Pomiar OG 1.034  
ABV 4.0% Odfermentowanie 46.0%

13 maj 2022, 16:13

- Weight:  
12.35 kgs  
Gravity at 100% Efficiency:  
1.076 - max  
Gravity at 75% Efficiency:  
1.057  
\* Efficiency:  
85.34%  
Points / Pound / Gallon (ppg):  
31.5

Efektywność: 85.34% -" we happy ? Yeah we happy! "

18 maj 2022, 18:44