

## #76 Kveik Sour IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **58**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (19%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	10 min	12.7 %
Gotowanie	Warrior	20 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	20 g	0 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	20 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Warrior	50 g	5 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

## Notatki

- Brzeczka po zagotowaniu ląduje do zakwaszenia na dwie doby w temp 38st i wraca do procesu.  
*11 gru 2022, 13:31*