

# DIPA 18 Hornindal Kveik

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (50.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (13.3%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Wsypany na wyłączenie palnika				
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Wsypany na wyłączenie palnika				
Whirlpool	Galaxy	65 g	0 min	15 %
Chmiel dodany do brzezki w 75 st i trzymany 20 minut				
Whirlpool	Citra	65 g	0 min	12 %
Chmiel dodany do brzezki w 75 st i trzymany 20 minut				

Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal Kveik	Ale	Gęstwa	240 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Clorek wapnia	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	4 g	Zacieranie	---