

# IPA Kveik Lutra

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (66.7%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt  | 2 kg (26.7%)  | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.5 kg (6.7%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 50 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Whirlpool | Simcoe  | 50 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Cascade | 50 g  | 3 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Galaxy  | 100 g | 3 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 100 ml | Omega        |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Pomarańcza | 200 g | Gotowanie | 5 min |