

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 |