

KAIPA - Kveik AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadź używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilznieński	3.5 kg (59.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	2 kg (33.9%)	79 %	6
Ziarno	Vikin Malt Pszeniczny	0.4 kg (6.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace 2017	5 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Simcoe 2017	5 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic 2017	5 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Cascade 2017	5 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Amarillo 2017	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Zeus 2016	20 g	60 min	14.4 %
Na zimno	Sorachi Ace 2017	45 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Simcoe 2017	45 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic 2017	45 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Cascade 2017	45 g	3 dni	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

Notatki

- Warka dzielona na 2:
 1. Na zimno: Sorachi Ace + Simcoe
 2. Na zimno: Cascade + Mosaic + Amarillo (jeśli Amarillo zostanie) :)

24 sty 2019, 22:56