

KEK IPA v2 LIGA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **6**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (26%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (7.8%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany/ płatki	0.3 kg (7.8%)	75 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	1 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	1 dni	13.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Dwa razy chmielone na zimno, łuska ryżowa do zacierania, woda butelkowa, 65 stopni kleikowanie płatkow
29 cze 2019, 17:17