

# KSIĄŻECY KVEIK SESSION IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **46**
- SRM **3.6**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt (Strzegom)	4 kg (81.6%)	--- %	4
Ziarno	Słód Pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.2%)	--- %	5
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	0.3 kg (6.1%)	--- %	4
Ziarno	Słód Zakwaszający Weyermann	0.1 kg (2%)	--- %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Książęcy	10 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Książęcy	50 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	20 min	7.5 %
Na zimno	Książęcy	90 g	4 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentum Mobile - FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile
------------------------------------	-----	--------	-------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 90°C;  
schłodzenie brzeczki do temp. 20°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 20-40°C;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 150-300; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
4 lis 2019, 18:31