

# KV LUTRA AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	60 g	1 min	12 %
Gotowanie	Azacca	60 g	1 min	14 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Azacca	40 g	2 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lutra	Ale	Suche	5 g	Kveik Lutra

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflloc T	1 g	Gotowanie	10 min