

KVEIK BLACK DDH DIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **88**
- SRM **34.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (38.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (38.7%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (6.5%)	73 %	20
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.25 kg (3.2%)	70 %	837
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.25 kg (3.2%)	70 %	1084
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Sabro	20 g	30 min	15 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.5 %

Gotowanie	Sabro	30 g	1 min	15 %
Gotowanie	Equinox	30 g	1 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472	50 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Sabro	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	HBC 472	50 g	2 dni	9.3 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Sabro	30 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min