

KVEIK CENTENNIAL SH IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **6.4**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15.9%)	78 %	18
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.15 kg (2.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.15 kg (2.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min