

## Kveik hazy IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MaltEurop Ale malt	2 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	MaltEurop Pilzneński	1 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (9.8%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.9%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (2%)	74 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (3.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Motueka	30 g	30 min	6.3 %
Whirlpool	Hallertau	10 g	30 min	4.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Hornindal	Ale	Suche	1 g	suszone z lodowki

## Notatki

- Gypsum: ~0.2 tsp  
Epsom Salt: ~0.4 tsp  
Canning/Other Salt: ~0.6 tsp  
Calcium Chloride (dihydrate): ~0.9 tsp  
Citric Acid: 0.5 tsp

Słody podstawowe - Malteurop

Profil:

Ca+2 - 121.2  
Mg+2 - 14.6  
Na+ - 62.5  
Cl- - 167.7  
SO4-2 - 77.6

Bardzo duży problem z oddzieleniem chmielin po gotowaniu i bardzo duże straty, w końcu 18.5 litra (ok 2cm warstwa chmielin) 13 blg po dodaniu 1.3 l wody. Hornindale zadane w 28.3 stopnia.  
18 mar 2020, 15:22