

KVEIK IPA 2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **80**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (85.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	0.8 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	0.3 kg (3.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	25 g	7 min	13.4 %
Gotowanie	Simcoe (USA)	25 g	7 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic (USA)	25 g	7 min	11.4 %
Whirlpool	Citra (USA)	50 g	30 min	13.4 %
Whirlpool	Simcoe (USA)	50 g	30 min	11.3 %
Whirlpool	Mosaic (USA)	50 g	30 min	11.4 %
Na zimno	Citra (USA)	25 g	4 dni	13.4 %
Na zimno	Simcoe (USA)	25 g	4 dni	11.3 %
Na zimno	Mosaic (USA)	25 g	4 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Kveik Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	250 ml	---
GĘSTWA 2 DNI LUŻNA ZANIECZYSZCZONA BIAŁKAMI FERMENTACJA W 28-30°C- 10 PSI				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka Wyeast	2.4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-90
Mg-10
Na-20
Cl-70
S04-200
HCO3-0
16 sie 2022, 18:37