

KVEIK IPA 3

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **77**
- SRM **5.2**
- 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (26.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.5 kg (6.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight (USA)	30 g	15 min	10.3 %
Gotowanie	X09326 (USA)	15 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	El Dorado (USA)	50 g	15 min	11.6 %
Whirlpool	Falconer's Flight (USA)	30 g	30 min	10.3 %
Whirlpool	X09326 (USA)	15 g	30 min	4.8 %
Whirlpool	El Dorado (USA)	60 g	30 min	11.6 %
Na zimno	El Dorado (USA)	70 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Wai-iti (NZ)	100 g	4 dni	1.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Omega Kveik Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	250 ml	---
FERMENTACJA W 28°C- 10 PSI				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka Servomyces Lallemand	0.25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-90
Mg-10
Na-20
Cl-70
S04-200
HCO3-0
14 wrz 2022, 22:50