

Kveik IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Extra Pale Premiere Pilsner	4 kg (71.4%)	80 %	2.5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (6.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	30 min	6.4 %
Whirlpool	Chinook	30 g	30 min	13.4 %
Whirlpool	Celeia	45 g	30 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Suche	10 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Chmiele Chinook i Celeia dodałem na Hopstand czyli ok 77°C czyli ibu będzie niższe.
Opshaug Kveik zamrożone suchary, ponad rok w zamrażarce... mam nadzieję że ruszą.
Fermentacja od 32°C planuję podbić do 35°C.
Po 18u godzinach burzliwej dodałem 40g Fuggles na mityczną biotransformację, ciekawe co to da?
Po tygodniu przelane na cichą dodałem 50g chmiel Jester t45.
Merytoryczne komentarze mile widziane.
26 mar 2023, 17:03