

## Kveik New England IPA v5

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- 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 **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (27.4%)	81 %	4
Ziarno	BestMalz - Pilzneński	1 kg (13.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.7%)	80 %	4
Ziarno	CastleMalting - Pilzneński	1 kg (13.7%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.8%)	70 %	2
Ziarno	Owies niesłodowany	1 kg (13.7%)	75 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (8.2%)	75 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (2.7%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Summer	85 g	0 min	6.4 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				
Whirlpool	Huell Melon	85 g	0 min	7.5 %

Hop stand 75 st. C przez 30 min				
Na zimno	Summer	25 g	3 dni	6.4 %
Na zimno	Huell Melon	25 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Summer	40 g	2 dni	6.4 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	2 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	20 ml	priv
Mniej niż łyżka stołowa na 10l				
Skare	Ale	Gęstwa	20 ml	priv
Mniej niż łyżka stołowa na 10l				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6.8 g	Zacieranie	92 min
Wyliczona ilość w ml, potrzebne jest 3g				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	92 min
Czynnik do wody	Witamina C	1 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- 75% demineralizowana i 25% kranówka + sole  
Fermentacja początek 25 st. C, koniec 28 st. C  
7 maj 2020, 19:27