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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

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 %

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

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

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