

Kveik New England IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.1%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Zula	50 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Rody Hodowlane 3/20	100 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	50 g	7 dni	9.3 %
Na zimno	Equanot	50 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.1 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	7 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP521 - Hornindal Kveik Ale	Ale	Płynne	70 ml	White Labs

Notatki

- Fermentacja burzliwa 7 dni. Fermentacja Cicha 7 dni. Temperatura pokojowa.
Zrobić FFT, ewentualnie wydłużyć czas fermentacji.
Fermentacja cicha dzielona na trzy fermentory.
1: Rody Hodowlane 3/20 100g
2: Amarillo 50g Rody Hodowlane 2/20 50g
3: Amora Preta 50g Equanot 50g
15 paź 2023, 22:18