

KVEIK SESSION IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	4 kg (81.6%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.2%)	--- %	5
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	0.3 kg (6.1%)	--- %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody Hodowlane 2/20	50 g	20 min	9.3 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	50 g	20 min	9.3 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	100 g	4 dni	9.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzeczki do temp. 22-23°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 22-37°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0
refermentacja - 10-14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 150-300; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
4 lis 2019, 18:31