

Kveik Session IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	105 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Notatki

- Po filtracji brzezkę gotowałem 40 minut.

Wskazówki do fermentacji:

Gęstwa 2 pokolenie Mangrove Jack's Kveik M12 (mogą być suchary). Polecam napowietrzyć brzezkę przed zadaniem. Ja słabo napowietrzyłem i naprodukowały trochę siary.

Fermentacja temperatura:

Start 25 stopni

Po 12 H podbicie do 30 stopni

Po 3 dniach podbicie do 35 stopni.

Utrzymywać 3 4 dni, Po utrzymywałem temp pokojową ok 23 stopnie.

Po ok 10 dniach chmielenie na zimno + cold crush

20 lut 2021, 22:03