

Kveik session IPA SH Centennial

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.25 kg (4.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Crystal 150 | 0.2 kg (3.5%) | 78 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 15 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 75 g | 2 min | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 75 g | 2 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1000 ml | FM |