

## [Kveik] Session Rye IPA (Tormodgarden) #2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **50**
- SRM **4**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Żytni - Viking Malt	0.7 kg (29.2%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.2 kg (8.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	5 g	60 min	18.4 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	5 min	18.4 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	4 dni	18.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min