

Kveik v5#73

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pale ale	4.8 kg (88.1%)	79 %	6
Ziarno	Viking - rye malt	0.25 kg (4.6%)	81 %	8
Ziarno	Bruntal - pszeniczny	0.4 kg (7.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	12 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	35 g	1 min	16.1 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	5.45 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	5.14 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min