

## Kveik Voss IPA #2

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	0.8 kg (11.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger UK	80 g	60 min	5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	12.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Puławski	20 g	15 min	6.9 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Puławski	30 g	5 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM
Świeża dwudniowa gęstwa.				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Tabletka WHIRLFLOC T	0.5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Chmienie whirlpool - dodać przy 90 stopniach, brzeczkę schłodzić poniżej 80stopni i przetrzymać 15 minut przed kontynuacją schładzania.  
2 wrz 2020, 16:24