

## Kveipa 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **15**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (29.4%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Simpsons - Wheat Malt     | 1.5 kg (22.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt   | 2 kg (29.4%)   | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.5 kg (7.4%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne         | 0.3 kg (4.4%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Munich I      | 0.5 kg (7.4%)  | 82 %       | 14  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie                | Idaho 7                | 5 g   | 20 min | 12.7 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 15 min | 15.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic                 | 30 g  | 5 min  | 12.6 %     |
| Whirlpool                 | Sabro                  | 15 g  | 5 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Amarillo               | 25 g  | 2 dni  | 8.4 %      |

|          |       |      |       |      |
|----------|-------|------|-------|------|
| Na zimno | Sabro | 25 g | 2 dni | 15 % |
|----------|-------|------|-------|------|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>    | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale        | Gęstwa       | 50 ml        | ---                 |