

# LUTRA IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **71**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (5.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	45 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	40 g	1 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	1 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	1 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lutra	Ale	Gęstwa	150 ml	Kveik Lutra

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirfloc T	1 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- PH zbite do 5.4  
3 paź 2021, 09:59