

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