

Nelson&T90 sesyjna kveik ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann Pale Ale Malt | 1.5 kg (53.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Bestmalz Pszeniczny Jasny | 1 kg (35.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (7.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Steinbach Caraamber | 0.1 kg (3.6%) | 75 % | 60 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | T90 | 20 g | 10 min | 13.5 % |
| Whirlpool | T90 | 30 g | 0 min | 13.5 % |
| 85* na 30' | | | | |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 900 ml | --- |

starter

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |