

New England Kveik IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (24.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	2 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	2 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	35 g	2 min	10.5 %
Na zimno	Citra	15 g	6 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	35 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	35 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- brzezka przednia - 17blg, ogólne początkowe - 14,5BLG. Woda - 62% destylowanej, 38% oazy, dodatek 4g chlorku wapnia, 4g soli epsom i 2g soli niejodowanej. Kveiki zadane w 35-36 stopniach, w ciągu 2 dni temp spadła do ok. 30st (słaba grzałka). Po 41h - 5blg. po 66h - 4 blg, po 82h - ~3.2, Ph 4.34. W odbiorze bardzo

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

przyjemne, lekko owocowe.
10 cze 2020, 13:32