

Polish Hops Grodziskie Kveik IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.1 kg (60%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXP 2/20	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	EXP 2/20	20 g	5 min	11.2 %
Whirlpool	EXP 2/20	70 g	1 min	11.2 %
Na zimno	Amora preta'21	100 g	3 dni	7.3 %
Na zimno	Vermelho'21	100 g	3 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	80 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min