

POLSKA KVEIK IPA CHMIELOBRANIE 2021 17 BLG #64

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.2 kg (72.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (27.8%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | EXPF 3/20 PH | 70 g | 60 min | 9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zibi PH | 30 g | 0 min | 10.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Omega Yest OYL-090 Espe Kveik | Ale | Gęstwa | 400 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------|-------|-----------|--------|
| Inne | Sól Epsom | 4 g | Gotowanie | 60 min |