

Session IPA KVEIK

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (74.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.74 kg (13.1%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	7 min	13.2 %