

SESSION KVEIK IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **3.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **5 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **2.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **5C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 5.5 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 50 ml | FM |