

sesyjna kveik ipa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann Pale Ale Malt | 2 kg (66.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Bestmalz Pszeniczny Jasny | 0.5 kg (16.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (16.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 35 g | 1 min | 10 % |
| Whirlpool | Zula | 50 g | 1 min | 8 % |
| Na zimno | Callista | 50 g | 3 dni | 3.3 % |

TYLKO, jeśli będzie słaby aromat chmielowy po kilku dniach fermentacji

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|-----------|-----|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|-----------|-----|-----------|-------|

Notatki

- fermentacja w pokoju ~20*, do 10 dni (około)
23 kwi 2021, 12:34