

Urodzinowa Session Kviek IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (87.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	2 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	2 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's