

yolo kveik ipa

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **46**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Jasny ekstrakt słodowy TWÓJBROWAR	1.5 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bursztynowy ekstrakt słodowy TWÓJBROWAR	1.5 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	8 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sabro	8 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	8 g	30 min	12 %
Gotowanie	Sabro	8 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	8 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Notatki

- ekstrakty dodane do 8l wody

po gotowaniu brzezka przelana do fermentora, uzupełniona zimną wodą, odstawiona do ostygnięcia do około 25 stopni

po przestygnięciu drożdże zaszczepione prosto z fiolki do fermentora
23 sie 2020, 22:52