

KVEIK SESSION IPA Citra&Nectaron

Method: **All Grain**
 Style: **IPA – session**
 Boil Time: **60 min** Batch
 Size: **20 liters** (fermentor volume)
 Pre Boil Size: **27.5 liters** Post Boil Size: **21.48 liters**
 Pre Boil Gravity: **1.035** Efficiency: **75%**

Original Gravity: **1.044** Final Gravity: **1.009**
 ABV (standard): **4.64%** IBU (tinseth): **38.74**

Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
3.2 kg	<u>Weyermann - Pale Ale</u>	39	2.3	81.1%
0.30 kg	<u>Weyermann - Munich Type I</u>	38	6	8.1%
0.20 kg	<u>Weyermann - CaraAmber</u>	37	27	5.4%

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU
10g	Magnum	Pellet	12.3	Boil	60 min	16.74
20 g	Citra	Pellet	13.7	Boil	0 min	4
20 g	Nectaron	Pellet	15.3	Boil	0 min	4
30 g	Citra	Pellet	13.7	Whirlpool at 80 °C	10 min	5
80 g	Nectaron	Pellet	15.3	Whirlpool at 80 °C	10 min	5
50 g	Citra	Pellet	13.7	Dry Hop at 10 °C	1 days	3

Hops Summary

Amount	Variety
10 g	Magnum (Pellet)
100 g	Citra (Pellet)
100 g	Nectaron (Pellet)

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
18 ml	<u>Calcium Chloride (dihydrate)</u> 33%	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
2 g	<u>Epsom Salt</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
6 g	<u>Gypsum</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1 g	Salt	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Yeast Lallemmand Kveik Voss



Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunsku SESSION IPA-u s Kveik kvascem.

Kombinacijom Citra hmelja koj će dati fine note tropskog voća, manga i limete i Nectaron hmelja koji će dodatno začini pivo intenzivnim tropskim voćem, ova session ipa laganijeg alkohola bit će prava okrpja u ljetnim vrućinama.

A zbog visokih ljetnih temperatura tu je kvasac koji izvrsno podnosi visoke temperature, Kveik Voss. S ovim kvascem dobit ćete odlično pivo već u roku 2-3 dana. Temperatura fermentacije može biti od 25-40C. Ako fermentirate na nižoj temperaturi dobit ćete čišći okus piva gdje će u potpunosti doći do izražaja hmelj, a ako fermentirate na višoj temperaturi, kvasac će dodatno pojačati voćnost svojim esterima.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 67C. Cilj je dobiti pivo sa manje alkohola, zato ćemo ukomljavati na malo višoj temperaturi kako bi ipak dobili nešto tijela, da pivo ne bi bilo vođeno.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

AKO RADITE PRILAGODBU VODE, koristiti 100% RO vodu i soli za vodu iz rubrike za prilagodbu vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25-27l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje na 60 min čim sladovina zakipi (Magnum 10g).

Hmelj koji se dodaje na 0 min ide u kotao 0 minutu prije kraja kuhanja, tj. kada je gotovo kuhanje, ugasite izvor topline i ubacite hmelj te krenite s hlađenjem.

Kada se sladovina ohladi na 80C, dodati preostali hmelj (Whirlpool).

Tako ostaviti sljedećih 10-15 min, te nakon 15 min nastaviti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na cca 25-35C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na temperaturi od 25-40C sljedećih 3-5 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije ohladiti pivo (napraviti cold crash) i suho hmeljiti (dry hop).

Ako postoji mogućnost, ohladiti pivo na cca 10C i dodati hmelj za suho hmeljenje (dry hop). Ako nije, dodati hmelj za dry hop bez hlađenja piva u fermentoru.

Nakon 24-48h od dodavanja hmelja za dry hop, točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20-30C sljedećih cca 5 dana.

Za pravi užitek pijenja Session IPA-e, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojoj Session IPA-i!

Tvoj **BREWSHOP.HR!**

