

#50 Kveikowa pszenica Single Hop Lunga (eksperyment)

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **75**
- SRM **3.7**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	3 kg (100%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lunga	50 g	30 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Oslo Kveik	Ale	Slant	50 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Czerwona porzeczka w syropie	450 g	Boil	10 min

Notes

- Eksperyment:
 - gotowanie 30 minut (jaka goryczka)
 - dodanie czerwonej porzeczki w syropie na ostatnie 10 minut (czy wyjdą nuty kompotowe ?)
 - zasyp 100% pszenica
 - Zadanie wikingów w 30'C (ale już dodawałem przy 36'C także powinno być ok)

Przed gotowaniem: 10blg
Po gotowaniu: 12blg

Wydajność raczej niska

Jun 1, 2021, 10:30 PM

- 01.07.2021 - degustacja:
Porzeczki nie czuć ani w smaku ani w aromacie. Goryczka wysoka, niestety występuje chops burn :/
Estrowość bardzo wysoka. Tym eksperymentem przerywam warzenie w Warszawie. Jednak tutaj jest za mała kontrola nad temperaturą fermentacji.
Jul 1, 2021, 9:02 PM