

#29 Kveik Farmhouse Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.8 kg (100%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	19 g	20 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	0.8 ml	FM

Notatki

- Wyszło 26L 14,8BLG

Fermentacja 2 25stC:

11.06 - 14,8BLG

12.06 - 8BLG

21.06 - 5BLG - STOP

13L na cichą + 26g CITRA

ROZLEW:

CITRA: 27.06 (55g cukru + 250ml wody) 1,9CO2

28.06 (52g cukru +250ml wody) 1,9CO2

=====

5,6% alk.

28 cze 2018, 14:48