

#43 Kveik Coffee Berliner Weiße

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **10**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	25 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	76.92 ml	White Labs
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ekstrahowana na zimno	7000 g	Butelkowanie	---

Notatki

- podzielono na dwie warki:

Drożdże White Labs WLP518 Opshaug Kveik Ale
Drożdże do piwa Lallemmand Voss Kveik 11 g

Przy rozlewie dodano 7l zaparzonej w dripie kawy HAYB - Się Przelewa Owoc
1 lip 2021, 19:01