

#58 Smokey Kveik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **50 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.6 kg (43%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	30 min	8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	5 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka (płatki d. + cynk)	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	0,3 tabsa whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Drożdże - gęstwa, pół małego słoiczka po koncentracie pomidorowym
Warzenie 9 IV 20
36h od zadania drożdży: 77%
11 IV 20, 11:00 - 3,1 blg po korekcie z refrakto
9 kwi 2020, 14:14