

Crazy Kveik

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **145 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **152.3 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **306.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **250 L**
- Całkowita objętość zacieru **300 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **180 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **250 L** wody do zacierania do **64C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **180 min** w **60C**
- Wyszadzaj używając **106.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **306.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	50 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	250 g	180 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	200 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- <http://www.garshol.priv.no/blog/291.html>
20 kwi 2017, 15:44