

Dobry piwosz Kveik

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (35.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Munich I	2.5 kg (35.7%)	76 %	15
Ziarno	Viking Red Malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	80
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.75 kg (10.7%)	82.5 %	49
Ziarno	Simpsons - Vienna	0.75 kg (10.7%)	78 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Palisade	30 g	10 min	8.7 %
Whirlpool	Palisade	30 g	10 min	8.7 %
Na zimno	Amarillo	60 g	2 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda Cortes mod PH
3 sie 2019, 19:19