

Kveik 1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.75 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	15 ml	FM

Notatki

- Fermentacja w temp. otoczenia około 25-28 stopni przez co najmniej 10 dni.

4 wrz 2018, 10:26