

Kveik Dry Stout 11 blg

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **47 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (17.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (17.5%)	78 %	18
Dodatek	Barley, Flaked	0.5 kg (8.8%)	70 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (3.5%)	70 %	1600
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (3.5%)	73 %	1200
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) PL	25 g	10 min	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
niepłukana gęstwa po Kveik Apa zostawiona w fermentorze	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar Lallemmand

Notatki

- Ciemne słody dodane na ostatnie 10 minut zacierania. Chmiele pozostawione na hopstand w kotle zacierno-warzelnym na ok 1,5 godziny w temperaturze od czasu gotowania do ok. 70C. Chłodzenie brzezki w nocy na tarasie w temperaturze -2C w wiaderku fermentacyjnym.
19 gru 2020, 10:57