

Kveik Milkshake IPA v2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (46.7%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1 kg (13.3%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.7%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				
Na zimno	Azacca	75 g	3 dni	14 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				

Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				
Na zimno	Azacca	75 g	2 dni	14 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Ale	Gęstwa	20 ml	priv
Mniej niż łyżka stołowa na 10l				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6.8 g	Zacieranie	92 min
Wyliczona ilość w ml, potrzebne jest 3g				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	92 min
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 1: Puree mango, pulpa z mango 1kg Leonce Blanc				
Dodatek smakowy	Wanilia madagaskarska	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 1: Dwie laski				
Czynnik do wody	Witamina C	1 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Pulpa z liczi	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 2: Puree owocowe liczi, litchi 1kg Leonce Blanc				
Dodatek smakowy	Wanilia madagaskarska	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 2: Dwie laski				

Notatki

- Wzorowane na <https://www.youtube.com/watch?v=8FVlJn1nj0o>
30 kwi 2021, 09:09