

Kveik NE DIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **89**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **1 min**
- Temp **70 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **100C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	30 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6 %

Na zimno	Citra	20 g	12 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	12 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	12 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

Drożdże

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

Notatki

- 1. Najpierw kleikujemy płatki w 4L wody (podnosimy temp do 100°C ciągle mieszając)
- 2. Dolewamy resztę wody i podgrzewamy całość do 70°C
- 3. Dosyp słody (temp spadnie do ~66-68°C) utrzymaj tak przez 40'
- 4. Podgrzej do 72°C na 10' (lub do negatywnej próby jodowej)
- 5. Podgrzej do 76°C (blokada enzymów) i filtracja - woda do wystadzania 76-78°C
- 6. Na ostatnie 10-15' gotowania dorzuć Whirflock

23 lip 2022, 16:38