

Kveik smash

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Frutopia	10 kg (100%)	82 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	90 g	5 min	14 %
Whirlpool	Citra	90 g	20 min	14 %
Na zimno	Citra	120 g	3 dni	14 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveiki	Ale	Suche	7 g	?
kveiki	Ale	Suche	7 g	?

Notatki

- stozke 25 litrow z morelami na kwasa jakies 2-3 kg na docelowe 19 litrow gotowego piwa
duzy stozke z chmielem na zimno na bombe
jeden keg na szybko?
24 kwi 2025, 16:12