

Kveik Smoked Barleywine

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **58**
- SRM **24.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.6%)	75 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Polaris	50 g	3 dni	19 %
Gotowanie	Polaris	25 g	30 min	19 %
Gotowanie	Polaris	25 g	5 min	19 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM