

Kveik Summer Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter Low Colour	3 kg (52.7%)	81 %	6
Ziarno	Viking Malt - Pilzneński	1 kg (17.6%)	82 %	4
Ziarno	BestMalz - Pilzneński	0.69 kg (12.1%)	81 %	4
Ziarno	CastleMalting - Monachijski	0.8 kg (14.1%)	80 %	15
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.5%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	25 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	40 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	50 g	15 min	3.4 %
Na zimno	Cascade PL	22 g	2 dni	5.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól Epsom	2 g	Zacieranie	75 min
Potrzebna ilość to 2g ale to już jest wyliczone dla roztworu w ml				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6 g	Gotowanie	75 min
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.25 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Cel profilu wody (dla special bitter). pH 5.4, alkaliczność rezydualna 20, przewaga siarczanów co wzmocni chmiel.

W moim przypadku to 50% kranówka + 50% woda zdemineralizowana + sole + kwas do zacierania i kwas do wyśładzania
13 kwi 2020, 10:25