

Kveikuuu

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **5.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **140 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **60 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7.5 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Hallertauer Mittelfrüh	25 g	140 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 53	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jagody jałowca	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda do zacierania przegotowana z jałowcem, do temp 72 stopni - około 30l. Z czego 10 do wysładzania.

Gałązki jałowca na spód filtratora.

Kveiki zadane w 38 stopniach.

29 mar 2017, 20:44