

Naftali

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **2.7**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (43.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny (malteurop)	1 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (16.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	5 g	70 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM - Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Starter z piwowara
-500ml wody
-40g suchego ekstraktu

- 10g glukozy
- 1g pożywki
- 1g węglanu wapnia
- 3 kapsułki swanson

Zakwaszanie 3 dni, starter zadany w około 40 stopniach.

Ph brzeczki - planowane 2,4.

Fermentacja:

- burzliwa w 30 stopniach przez 8 dni
- cicha w ok 19 stopniach przez 10 dni

15 kwi 2017, 17:09