

sour kveik white ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	9 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Citra szyszka	50 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM

Notatki

- Zakwaszenie metodą kettle sour, probiotyk sanprobi IBS. Do połowy warki na cichą pójda jakieś owoce, ale jeszcze nie wiem jakie. A do drugiej połowy chmiel na zimno, Kohatu albo galaxy.
7 mar 2019, 11:16