

#1_20_Kveik_APA_BIAB

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 4.3 kg (95.6%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.2 kg (4.4%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 12 g | 30 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Citra | 38 g | 20 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Cascade | 20 g | 20 min | 5.6 % |

Drożdże

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

Notatki

- Przetestowanie metody BIAB i sprawdzenie KVEIKów - temperatura pokojowa (zima, ogrzewanie).
Underpitching na poziomie 60-70%
10 sty 2020, 20:08