

#10. Kveik Mohito Session IPA 9 BLG

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.5**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.1%)	70 %	4
Dodatek	Sok Mohito	1 kg (22.7%)	10 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zula	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Zula	20 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sok Mohito	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Napar z mięty	20 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Sok wyciśnięty z limonek	200 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Woda Oaza 30litrów (11,19)_Light colored and hoppy
CaSo4 4g (1,5;2,5)
NaCl 1,5g (0,6;0,9)
6 lip 2021, 15:34