10. Tormodgarden Polish Kveik

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **78**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg *(32.3%)*	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg *(40.3%)*	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.8 kg *(12.9%)*	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg *(8.1%)*	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg *(6.5%)*	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Iunga	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Iunga	100 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Zula	50 g	10 dni	9 %

Notatki

- 23.08.2020 - no boil bo grzałka padła. zatarte w 90-95 C na 11-11,5 Brix
  03.09.2020 - 50 g zula na zimno

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

10 wrz 2020, 08:16