

#12 Kveik Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (41.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.8 kg (38.4%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.7%)	80 %	5
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (6.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Smaragd	20 g	5 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 - Voss Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Eksperyment z BIAB
14 maj 2017, 00:22