

#124 Hoppy Sour Kveik Wheat Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.55 kg (23.9%)	70 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (15.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (8.7%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4 g	45 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	38.6 g	1 min	12.8 %
Whirlpool	Centennial	10 g	1 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	25 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Centennial	25.6 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Ebbegarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pożywka dla drożdży	1.3 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	4 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10.5 g	Fermentacja cicha	4 dni