

#38 kveik Oslo English IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

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 **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.2 L** wody do zacierania do **65.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings (UK)	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding Celeia (SLO)	40 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings (UK)	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding Celeia (SLO)	20 g	20 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings (UK)	15 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding Celeia (SLO)	15 g	0 min	4.2 %

Na zimno	East Kent Goldings (UK)	25 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Styrian Golding Celeia (SLO)	25 g	3 dni	4.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	KWAS MLEKOWY	6 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- start ok 13:30
15:10 kosz w górę
OG przed gotowaniem: 1.040
15:30 osiągnięte 100'C
17:00 - Brzeczka schłodzona do 35'C. Wyszło 23L. OG 1.048
10 lip 2020, 17:22
- 12.07.2020 zamierzone refraktometrem FG 1.023 co po korekcie daje 1.008.
Fermentacja była ustawiona na 36'C w zamrażarce.
12 lip 2020, 16:15
- Koszty:
Pilzneński 22zł
Słód karmelowy 30 - Viking Malt 2.70zł
Pszoniczny 2.40
Płatki owsiane 2zł
chmiel styriał SLO 10,90 zł
chmiel est kent golding 14.90
RAZEM: 55zł.
13 lip 2020, 22:14
- 17.07.2020 - piwo zlane na cicha. Gestwa zebrana. Piwo ogrzewane do temp 18'C ponieważ nie mam pewności czy wszystko odfermenrowało. Po trzech dniach znowu trafi do 5'C. FG po korekcie 1.008
17 lip 2020, 17:12
- 20.07.2020 - zrobione chmielenie na zimno w temp 5'C. FG po korekcie 1.008
21 lip 2020, 13:21
- 23.07.2020 - piwo zlane do butelek.
25 lip 2020, 16:22