

#50 Kveikowa pszenica Single Hop Lunga (eksperyment)

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **75**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (100%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	50 g	30 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Czerwona porzeczka w syropie	450 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Eksperyment:
 - gotowanie 30 minut (jaka goryczka)
 - dodanie czerwonej porzeczki w syropie na ostatnie 10 minut (czy wyjdą nuty kompotowe ?)
 - zasyp 100% pszenica
 - Zadanie wikingów w 30'C (ale już dodawałem przy 36'C także powinno być ok)

Przed gotowaniem: 10blg
Po gotowaniu: 12blg

Wydajność raczej niska
1 cze 2021, 22:30

- 01.07.2021 - degustacja:
Porzeczki nie czuć ani w smaku ani w aromacie. Goryczka wysoka, niestety występuje chops burn :/
Estrowość bardzo wysoka. Tym eksperymentem przerywam warzenie w Warszawie. Jednak tutaj jest za mała kontrola nad temperaturą fermentacji.
1 lip 2021, 21:02