

#72 Passion to Kveik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (27.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	10 %

Drożdże

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

Notatki

- 15.05.21 - cicha fermentacja, dodana pulpa z marakui - 1,5 kg na 15 l piwa
100 g pulpy zawiera 30 g węglowodanów, w tym 20 g cukrów

wersja bez pulpy - odfermentowanie ok. 87%.

Wersja z pulpą:

10 l piwa 12,4 blg + 1 l pulpy 30 blg - średnia 14 blg
odfermentowanie powinno wyjść w okolicach 90%

odczytano:

próbka z jednego fermentora - 92%

próbka z drugiego - 90%

16 maj 2021, 02:57