

#73 Mazurski Kveik American Wheat SH Cashmere

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.15 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.03 kg (37.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (5.5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	10 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Cashmere	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Cashmere	60 g	2 dni	8.8 %

Drożdże

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

Notatki

- Odfermentowanie 82%
Plato końcowe ok. 2,3
24 maj 2021, 14:55