

## #9 Red Hoodveik

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **29.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (70.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (11.8%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (11.8%)	77 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	1 min	13 %
Na zimno	Zula	40 g	3 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------

### Notatki

- Jęczmień palony dodać przed wystudzeniem.

Whirlfloc (pół tabletki) dodać na 5 minut przed końcem gotowania.

*12 lis 2021, 14:44*