

Basil & citrus zest kveik white ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (29.6%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy 5 EBC IREKS	0.2 kg (7.4%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	11.36 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Galaxy	22.73 g	5 min	15 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	22.73 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	90.91 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	bazylia	11 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	zest z cytryn, pomarańczy, limonek	32 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	bazylia	11 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	zest z cytryn, pomarańczy, limonek	32 g	Fermentacja cicha	3 dni