

BLACK FORES KVEIK IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **34.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 3.3 kg (41.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (31.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Weyermann Specjal B | 0.2 kg (2.5%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (2.5%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 13 % |
| Na zimno | Warrior | 100 g | --- | 15.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 5 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 300 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Igły świerku | 150 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Pszenica prażona na i carafa na 5 min zacierania
5 sty 2021, 20:09