

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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj 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