

Gooseberry Sour Kveik

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**
- Styl **Specjalty 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	1.25 kg (42.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pilznieński	0.7 kg (23.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny jasny	0.7 kg (23.7%)	82 %	4.5
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (10.2%)	58.7 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM

Dodatki

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

Inne	L. plantarum	0 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Mrożony agrest	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Piwo zakwaszane metodą kettle sour przy użyciu probiotyku Sanprobi IBS (12 kapsułek) przez 48h
8 paź 2018, 16:42