

Hejzilpka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	50 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	13 %
Whirlpool	Amora Preta	50 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	Vermelho	50 g	0 min	9.1 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	50 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 3/20	50 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	2 dni	7.4 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	50 g	5 dni	9.3 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP521 - Hornindal Kveik Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	white labs

Notatki

- Skleikować płatki
24 gru 2023, 10:37