

HIBISCUS & HONEY KVEIK RYE ALE

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **41**
- SRM **13.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (58.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Rye Malt	2 kg (23.5%)	75 %	7
Ziarno	Simpsons - Red Rye Crystal	0.5 kg (5.9%)	65 %	270
Płynny ekstrakt	Miód Lipowy	1 kg (11.8%)	70 %	5

Upłynniony i zapodany na ostatnie 5 minut gotowania

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	40 min	8 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	8 %

Hopstand w 75-78C przez 30min

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	House culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	10 min
przy wygrzewie dodane 250g wymoczonej w ciepłej wodzie łuski ryżowej				
Ziolo	Hibiskus	100 g	Gotowanie	15 min
Gotowane w spiderze				
Dodatek smakowy	Miód lipowy	1000 g	Gotowanie	5 min
Upłynniony i zapodany na ostatnie 5 minut gotowania				