

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 | | | | |