

KVASS v 1.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	17.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	FERMENTIS
I. plantarum cała paczka 20 tabl.	Ale	Kultury	8 g	SANPROBI IBS
S33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

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

- Warka 2019-10-06- biab w garnku 30 l (wlano 26 l wody) pierwszy raz. 13 brix. Dodano sanprobis ibs i stała temp 35 c przez dwa dni.
2019-10-08 gotowanie i chmiel, drożdże
2019-10-09 fermentacja nie zastartowała dodałem s-33 bez rehydratacji wysypane na wierzchu ruszyły.
2019-10-17 złane do dwóch wiader po 10.5 l l dodane czerwone i czarne porzeczki. Zeszło do 4.5 blg z 12.
2019-10-25 do butelek z 106 g cukru na 40 butelek
2019-11-07. Piwo wyszło mega kwaśne i soczyste. Porzeczki czuć ale kolejny raz będzie około 2 kg na 10 L.
1 kg na litr to za mało.
Ale piwo wyszło kwaśne że urywa ryja, i bardzo dobre. warka na pewno będzie powtórzona z lekkimi modyfikacjami.
7 paź 2019, 08:33