

Kveik 2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **46**
- SRM **25.5**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.25 kg (76.5%)	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.9%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (5.9%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	15 ml	FM

Notatki

- Fermentacja w 25-28 stopni gęstwą 1 pokolenie
6 wrz 2018, 10:49