

Kveik American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **8 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **50.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	3 kg (55.6%)	82 %	3
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.3 kg (24.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (1.9%)	70 %	70
Ziarno	Simpsons - Maris Otter Low Colour	0.5 kg (9.3%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (1.9%)	75 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.7%)	72 %	4
Ziarno	BestMalz - Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	7.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	25 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM
1l starter + drożdże. Całość mieszana na mieszadle				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia (roztwór)	2.3 g	Zacieranie	60 min
To już jest wyliczona dawka roztworu w ml. Wyliczenie było dla 1g Chlorku wapnia				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Parametry wpdy:
 Calcium (ppm)50-100
 Magnesium (ppm)0-30
 Alkalinity as CaCO30-80
 Sulfate (ppm)100-200
 Chloride (ppm)50-100
 Sodium (ppm)<100
 Residual Alkalinity(-)60-0

50% wody kranowej z 50% wody demineralizowanej + sole przed wrzuceniem słodów.
 Kwas do gotowania
 13 kwi 2020, 02:25