

Kveik Apa 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **6**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (46.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (34.9%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	100 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvign	100 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Modyfikacje wody:
do zacierania (15L) 3,6g CaCl₂; 0,7g NaCl; 4,8ml lactic acid;
do wystadzania: (9L) 2,3g CaCl₂; 0,4g NaCl; 2,5ml lactic acid
5 wrz 2020, 14:32