

Kveik Best Bitter

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **13.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.15 kg (3%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	43 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HORNINDAL	Ale	Suche	4 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	drożdże piekarnicze (jako pożywka)	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Drożdże zadane w temp. 37C. Jako, że z rozpędu za bardzo schłodziłem dogrzałem jeszcze w garze na palniku do ~38C.
2 gru 2020, 16:14