

Kveik Brown Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **30**
- Styl **Brown Porter**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pale Ale Malt	2.9 kg (48.2%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom - Red Ale	0.5 kg (8.3%)	85 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	BestMalz - Aromatic Malt	0.3 kg (5%)	78 %	51
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.27 kg (4.5%)	61 %	5
Ziarno	Castlemalting - Czekoladowy	0.25 kg (4.2%)	60 %	900
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.3%)	72 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (16.6%)	72 %	180
Ziarno	Owies niesłodowany	0.4 kg (6.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	5 %

Zaraz po wyszadzaniu dodanie chmielu

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki z dębu amerykańskiego macerowane w domowej nalewce malinowej	30 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Łuska kakaowca macerowana w domowej nalewce malinowej	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Orzech włoski macerowany w domowej nalewce malinowej	70 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- 50% kranówka + 50% demineralizowana
13 kwi 2020, 14:00