

Kveik Milkshake IPA v2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3.5 kg (46.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt | 1 kg (13.3%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (6.7%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (13.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (13.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------------|--------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 15 % |
| Hop stand 75 st. C przez 30 min | | | | |
| Na zimno | Azacca | 75 g | 3 dni | 14 % |
| Hop stand 75 st. C przez 30 min | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Galaxy | 25 g | 2 dni | 15 % |
| Hop stand 75 st. C przez 30 min | | | | |
| Na zimno | Azacca | 75 g | 2 dni | 14 % |
| Hop stand 75 st. C przez 30 min | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Skare | Ale | Gęstwa | 20 ml | priv |
| Mniej niż łyżka stołowa na 10l | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|-----------------------|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 6.8 g | Zacieranie | 92 min |
| Wyliczona ilość w ml, potrzebne jest 3g | | | | |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | 92 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa z mango | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Fermentor 1: Puree mango, pulpa z mango 1kg Leonce Blanc | | | | |
| Dodatek smakowy | Wanilia madagaskarska | 10 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Fermentor 1: Dwie laski | | | | |
| Czynnik do wody | Witamina C | 1 g | Butelkowanie | --- |
| Dodatek smakowy | Pulpa z liczi | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Fermentor 2: Puree owocowe liczi, litchi 1kg Leonce Blanc | | | | |
| Dodatek smakowy | Wanilia madagaskarska | 10 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Fermentor 2: Dwie laski | | | | |

Notatki

- Wzorowane na <https://www.youtube.com/watch?v=8FVlJn1nj0o>
30 kwi 2021, 09:09