

Kveik Milkshake IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **12.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (47.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Owies niesłodowany	1 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (13.5%)	80 %	45
Ziarno	Carahell	1 kg (13.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.7%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Waimea	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Waimea	10 g	45 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	30 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	8 min	14.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	5 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	2 min	14.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Jagoda leśna	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Na 10l				
Dodatek smakowy	Truskawka	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Na 10l				
Dodatek smakowy	Wanilia	3 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Sól Epsom	4 g	Zacieranie	112 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	112 min

Notatki

- https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/Milkshake-IPA_Jan_Gadomski-2.pdf

W 55 stopniach dodać sam owies, pozostały zasyp w następnej przerwie
15 maj 2020, 14:55

- Woda: 50% demineralizowanej + 50% kranówka.
Sól Epsom i kwas do zacierania.
Stosunek Siarczków do Chlorków 2.9:1
23 cze 2020, 21:33