

## Kveik pastry sour

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**
- Temp **35 C**, Czas **2880 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **37.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **2880 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (52.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (21.1%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (10.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (7.4%)	60 %	3
Dodatek	Xylitol	0.3 kg (3.2%)	1 %	1
Cukier	Cukier z owoców (średnio)	0.48 kg (5.1%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	20 g	30 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	20 g	5 min	9.4 %
Na zimno	Belma	25 g	7 dni	9.4 %
Na zimno	Belma	20 g	3 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	--- g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa z owoców	6000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Laska wanilii	12 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Zakwaszanie brzeczki bakteriami L. plantarum, przed dodatkiem bakterii ustalenie pH kwasem fosforowym na 4,5

Podział warki na 2 części po 15 l;  
Jedna część z dodatkiem pulpy z 3 kg czerwonych owoców sezonowych  
druga część z dodatkiem pulpy z 3 kg moreli  
8 cze 2022, 22:48