

Kveik Voss IPA #3

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.3%)	82 %	9
Ziarno	Castle Pale Ale	0.65 kg (9.9%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.35 kg (5.3%)	81 %	15
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (8.4%)	78 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0 kg	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Citra	25 g	0 dni	12.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	0 dni	7.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	0 dni	8.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Epsom	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂ ·2H ₂ O	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy (ml)	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Tabletka WHIRLFLOC T	0.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=6VPFV8P>
7 paź 2020, 22:49