

KVEIK WIT

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (18.9%)	85 %	7
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (37.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.8%)	80 %	6
Ziarno	Viking Enzymatyczny	0.2 kg (3.8%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Wai-iti	50 g	5 min	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	20 min

Notatki

- 50% woda DEMI
19 kwi 2021, 16:39