

Kveisour Ale2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **7**
- SRM **5.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Chateau Wheat	2 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	33 g	5 min	7 %
Whirlpool	Opal	25 g	10 min	5.4 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	25 g	3 dni	4.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus Plantarum	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- Przed zadaniem bakterii Lactobacillus Plantarum skorygować PH brzezki do poziomu 4.5 PH.
28 sie 2020, 18:52