

Milkshake Kveik IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **71**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (40%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Columbus	30 g	10 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	1000 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Warka po fermentacji burzliwej dzielona będzie na pół - dodane zostaną dwa różne rodzaje owoców.
31 mar 2018, 20:05