

Norweski Fiord - Maltøl

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **7.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (88.9%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz/Żatecki	50 g	50 min	4.12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagoda Jałowca	100 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Krwawnik	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Bluszcz Kurdybanek	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 22-26 st. C)
Cicha (7-8 dni w 22-26 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (80 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.

Na zdrowie!

30 mar 2017, 16:25