

Pastry express ale

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Muntons american light lager	1.5 kg (88.2%)	100 %	10
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (11.8%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %

Chmiel dodany w celu dodania ibu do przepisy. Będę korzystał z nachmielonego ekstraktu

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Aromat kokosowy	100 g	Butelkowanie	---
Inne	Aromat ananasowy	100 g	Butelkowanie	---
Inne	Aromat waniliowy	100 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Eksperyment na zrobienie jak najszybciej piwa. Plan jest, żeby gotowe piwo było gotowe w mniej niż 24h. Piwo będzie fermentowane kveikami w temperaturze 45°C aż do odfermentowania z zapasem na refermentację, potem przed rozlewem dodane zostaną aromaty w celu zakrycia wad, które na pewno powstaną w czasie tak ekstremalnie prowadzonej fermentacji. Po rozlewie butelki trafią do piekarnika i będą refermentować w 45°C i co jakiś czas będzie sprawdzane nagazowanie. Po wszystkim zostaną poddane pasteryzacji w 80°C.
13 lis 2022, 22:35