

## #50 Kveikowa pszenica Single Hop Lunga ( eksperyment )

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **75**
- SRM **3.7**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	3 kg (100%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lunga	50 g	30 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Oslo Kveik	Ale	Slant	50 ml	---

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Czerwona porzeczka w syropie	450 g	Boil	10 min

### Notes

- Eksperyment:
  - gotowanie 30 minut ( jaka goryczka )
  - dodanie czerwonej porzeczki w syropie na ostatnie 10 minut ( czy wyjdą nuty kompotowe ? )
  - zasyp 100% pszenica
  - Zadanie wikingów w 30'C ( ale już dodawałem przy 36'C także powinno być ok )

Przed gotowaniem: 10blg  
Po gotowaniu: 12blg

Wydajność raczej niska  
*Jun 1, 2021, 10:30 PM*

- 01.07.2021 - degustacja:  
Porzeczki nie czuć ani w smaku ani w aromacie. Goryczka wysoka, niestety występuje chops burn :/  
Estrowość bardzo wysoka. Tym eksperymentem przerywam warzenie w Warszawie. Jednak tutaj jest za mała kontrola nad temperaturą fermentacji.  
*Jul 1, 2021, 9:02 PM*