

Pastry express ale

- Gravity **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **15 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.6 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|--------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Muntons american light lager | 1.5 kg (88.2%) | 100 % | 10 |
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 0.2 kg (11.8%) | 81 % | 26 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 20 g | 15 min | 13.5 % |

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

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------|------|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Liquid | 40 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|------------------|--------|----------|------|
| Other | Aromat kokosowy | 100 g | Bottling | --- |
| Other | Aromat ananasowy | 100 g | Bottling | --- |
| Other | Aromat waniliowy | 100 g | Bottling | --- |

Notes

- 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.
Nov 13, 2022, 10:35 PM