

SKÅL! • Voss Kveik

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: domaso
Receptas sukurtas: 2019-02-28 23:02:14
Receptas modifikuotas: 2019-03-22 16:51:44

OG: 1.054
FG: 1.015
ABV: 5.2 %
IBU: 32
EBC: 11
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2019-03-26

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsner salyklas (LT - Maltosa)	3.3	4.000	47.6
Kvietinis salyklas (CZ)	4.3	2.500	29.8
Miuncheno salyklas (CZ)	15.0	1.500	17.9
BEST Rūgštinis salyklas (DE)	5.5	0.400	4.8
		<u>8.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Marynka (PL)	Spurgai	Virimui (kartumui)	8.7	31.9	<u>100</u>	15
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Voss Kveik (1l starteris)	20.0

Pastabos

Salinimas 69°C, 1 val.
Virimas 15 min (nepriklausytų iš vis virti, bet pavirsiu kad galėtų ilgiau stovėti).
Užraugimui - 1 šaukštas mielių nuo starterio dugno (Kveik'ą reikia underpitch'int).
Fermentacija prie 35°C, 1 savaitė --> išpilstymas.

Mielių starterio paruošimas:

1. Erlenmajerio kolboj užvirinti 1l vandens, išjungti ugnį;
2. Įdėti 100g sauso arba 120g skysto salyklo ekstrakto, išmaišyti, uždengti folija;
3. Pavirti 5-10 min., išjungti ugnį;
4. Atvėsinti iki 25°C;
5. Įdėti spirite mirkytą maišymo magnetuką, dėti ant magnetinės maišyklės ir palikti 22-25°C inkubuotis 24-48h;
6. Po inkubacijos, padėti į šaldytuvą, kad nusėstų;
7. Nusėdus mielėms, nupilti skystį nuo viršaus, sušildyti mieles iki kambario temp. ir supilti į išvirtą alų.