

Foggy Fjord Steam Beer

Foggy Fjord je moderní pojetí klasického steam beeru s bohatým sladovým základem a svěží, zemitou chmelovou chutí. Kvašený kvasnicemi K.22 Stalljen při nízké teplotě 15 °C nabízí hladké, vyvážené tělo s nádechem toastového karamelu a lehkou severskou tajemností – tradice se zde potkává s inovací.

Parametry piva:

Styl: Nordic Steam Beer

Doba varu: 60 minut

Velikost várky: 20 l

Počáteční hustota: 1,050

Konečná hustota: 1,012

Obsah alkoholu: 5,1 %

Hořkost (IBU): 38,7

Barva (SRM): 10,6

Sypání:

Maris Otter Pale Malt – 2,70 kg (58,7 %)

Munich Light 10L – 1,00 kg (21,7 %)

Crystal 60L – 0,30 kg (6,5 %)

CaraMunich 1 – 0,30 kg (6,5 %)

Ovesné vločky – 0,30 kg (6,5 %)

Chmel:

Northern Brewer 7,8 α – 30 g (60 min)

Northern Brewer 7,8 α – 10 g (15 min)

Northern Brewer 7,8 α – 10 g (5 min)

Northern Brewer 7,8 α – 15 g (dry hop při 15 °C, 4 dny)

Rmutování:

Proteolytická pauza: 15 l při 52 °C – 15 min

Sacharifikační pauza: při 64 °C – 60 min

Vyslazování: 14 l při 75 °C – 60 min

Kvasnice:

K.22 Stalljen Organic 7 g – 2 balení

Průměrná prokvašitelnost: 75 %

Teplota kvašení: 15 °C

Sedimentace: vysoká

Instrukce:

Před zakvašením doporučujeme mladinu naoxygenovat (kyslíkovým kamenem nebo důkladným protřepáním fermentoru). Kvasnice nasypete přímo na povrch mladiny. Vždy doporučujeme přidat výživu pro kvasnice pro zdravý průběh kvašení, lepší prokvašení a minimalizaci vedlejších chutí. Na zdraví!