

#60 Kveik Forest Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **54**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (9.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Sultana	10 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Sultana	20 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	20 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sultana	20 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Sultana	50 g	4 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Opchaug Kveik WLP518	Ale	Płynne	30 ml	---
-------------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	20 g	Fermentacja cicha	14 dni