

## earth kveik ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.9%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Munich Malt   | 2 kg (31.3%)  | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1 kg (15.6%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.4 kg (6.3%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Warrior Queen | 20 g  | 15 min | 6.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Pilgrim       | 20 g  | 15 min | 10.3 %     |
| Na zimno                  | Warrior Queen | 30 g  | 3 dni  | 6.3 %      |
| Na zimno                  | Pilgrim       | 30 g  | 3 dni  | 10.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | FM           |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |