

Inspired by Voss Kveik Rugøl

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **10.1**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (4.5%)	70 %	350
Cukier	Cukier trzcinowy	0.25 kg (4.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min