

# KVEIK MARAKUJA SOUR

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **5**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (50%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1.75 kg (35%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.75 kg (15%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 5 min | 9.5 %      |

## Drożdze

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 125 ml | FM           |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g   | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- 3 g lallemand sour pitch na 48 h (kettle sour)  
Na cicha 1.5 kg pulpy z marakuji.  
28 lip 2019, 20:28