

Kveik Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wolf	9 g	60 min	13 %
Gotowanie	Aurora	15 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cardinal	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Lubelski	5 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida	Ale	Gęstwa	1 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min