

## Kveik test

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 6.3 kg (37.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt        | 3.8 kg (22.5%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4.8 kg (28.4%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne        | 1 kg (5.9%)    | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 1 kg (5.9%)    | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie                 | Ekuanot                | 50 g  | 5 min | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                | 200 g | 5 min | 7.1 %      |
| Na zimno                  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 200 g | 4 dni | 15.5 %     |