

Kveik test

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- 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 %