

## KVEIK WIT

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt    | 1.5 kg (28.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 1 kg (18.9%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana       | 2 kg (37.7%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.4 kg (7.5%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.2 kg (3.8%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Enzymatyczny         | 0.2 kg (3.8%)  | 80 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 4.7 %      |
| Gotowanie | Wai-iti            | 50 g  | 5 min  | 2 %        |

### Drożdze

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|-----------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | łuska ryżowa | 300 g | Zacieranie | 20 min |

## Notatki

- 50% woda DEMI  
19 kwi 2021, 16:39