

Kveik z wysłodzin quada

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **9**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pilsner	2.2 kg (86.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Bestmalz - Cara Aroma Amber	0.17 kg (6.7%)	75 %	75
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.11 kg (4.3%)	82 %	4
Ziarno	bestmalz - best Cara munich type II	0.06 kg (2.4%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	50 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	550 ml	FM