

Sour Kveik

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	1.5 kg (48.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom - Pilzneński	0.6 kg (19.4%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	0.65 kg (21%)	82 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.35 kg (11.3%)	58.7 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	5 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM