Voss Kveik Trzeci

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **9.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Munich I	4 kg *(64%)*	82 %	14
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg *(6.4%)*	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	1 kg *(16%)*	82.5 %	49
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	0.6 kg *(9.6%)*	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg *(4%)*	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Palisade	30 g	0 min	8.7 %
Na zimno	Palisade	40 g	2 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min