

# Kveik CB25

---

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Style **Saison**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **29.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.4 liter(s) / kg**
- Mash size **22.1 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **120 min**

## Mash step by step

- Heat up **22.1 liter(s)** of strike water to **68.2C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **62C**
- Sparge using **14 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	6.5 kg (100%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Lublin (Lubelski)	30 g	180 min	4 %
Boil	lunga	15 g	60 min	11 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Kveik	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- Do zacierania powinno się użyć wodę w której marynowały się gałązki jałowca. Najlepiej to pominąć na początek, bo owoce egzotyczne z jałowcem = bełt.

Chłodzimy brzeczkę do 25-30st C i zadajemy drożdże. Im cieplej tym lepsze piwo, optymalnie powyżej 30st. Pas grzewczy + regulator, bez tego raczej nic z tego - ale zobaczymy po pierwszej warce czy efekty są warte zachodu.

Apr 20, 2017, 3:58 PM