Kveik Saison

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **8.4**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **30 min**
- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **16 liter(s)** of strike water to **59.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **15.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	CastleMalting - Pilzneński	3 kg *(60%)*	81 %	3.5
Grain	Owies niesłodowany	0.4 kg *(8%)*	75 %	3
Grain	Pszenica niesłodowana	0.4 kg *(8%)*	75 %	3
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg *(20%)*	70 %	40
Grain	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg *(2%)*	78 %	4
Grain	Special B Castle	0.1 kg *(2%)*	70 %	350

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	30 g	35 min	4 %
Boil	Styrian Golding	20 g	20 min	4 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	25 g	10 min	4 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	25 g	5 min	4 %

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	FM
Wystarczy łyżka, żeby drożdże naprodukowały swoje estry. Więcej to estry nie będą wyczuwalne.				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	1 g	Mash	107 min
Od początku				
Water Agent	Chlorek wapnia (roztwór 33%)	2.3 g	Mash	107 min
Przeliczona wartość w ml. Potrzebne jest 1g				
Water Agent	Kwas fosforowy 75%	1.5 g	Boil	60 min
Normalnie użyłbym 2.5 ale kveiki obniżają pH znacząco niż inne drożdże (ALE, lager)				
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	15 min
Flavor	Kolendra	15 g	Boil	2 min
Flavor	Rumianek (suszone kwiaty)	5 g	Boil	2 min
Flavor	Miód	1000 g	Primary	5 day(s)
Dodać po napowietrzeniu przed zadaniem drożdży				

Notes

- W temperaturze 55 dodać owies i pszenicę
  Jun 24, 2020, 1:29 PM
- Woda 50% kranówka + 50% demineralizowana
  Jul 13, 2020, 11:10 AM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.