

#028 Kveik Pils

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.3 kg (87.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.5 kg (10.2%) | 50 % | 14 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (2%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 80 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 35 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Omega Yeast OYL-071 Lutra™ Kveik | Ale | Gęstwa | 150 ml | Omega Yeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |