

## #123 American Kveik Lutra

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **47**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3.5 kg (85.4%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Sabro	20 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Sabro	30 g	0 min	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lutra (OYL-071)	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega Yeast