

# 1st Kveik

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **10.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale Zero	1.8 kg (49.3%)	79 %	1
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.7 kg (19.2%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.3 kg (8.2%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Żytni	0.3 kg (8.2%)	75 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Caramel Aromatic	0.15 kg (4.1%)	75 %	180
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy Jasny	0.1 kg (2.7%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga 2017	18 g	60 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM