#89 Kveik American Wheat SH Vic Secret

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 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 **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	2.3 kg *(50%)*	82 %	3
Ziarno	Malteurop Wheat	2.3 kg *(50%)*	86.8 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.