

# American wheat kveik with mango & passionfruit

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (45.5%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Topaz	20 g	5 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	1000 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kaffir	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	passionfruit pulp	1700 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	mango pulp	850 g	Fermentacja cicha	5 dni