

BRO #001.ver.3. Wędzone Kveik

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**
- Styl **Classic Rauchbier**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.3 kg (52.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (29.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (18.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	10 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Podstawa	1 g	Fermentacja cicha	---
na 10l piwa				

Dodatek smakowy	Wędzone jabłko/gruszka	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
na 10l piwa				