

## chmielony Kveik lutra

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (13.8%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.8%)	80 %	15
Dodatek	Briess - Rye Malt	0.25 kg (3.4%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nectaron	5 g	55 min	12 %
Gotowanie	Nectaron	5 g	50 min	12 %
Whirlpool	Nectaron	80 g	20 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm704 lutra kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---