

Czyżyk - Kveik Grodziskie

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **23**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Pilzński wędzony brzożą	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Pilzński	1 kg (25%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega