

DoubleHopKveik

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Motueka	20 g	5 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	0 min	6.3 %
Na zimno	lunga	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
moss kveik ale yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	---