

FPD Kveik fruit sour

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	5 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Papaja	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Marakuja	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Płatki dębowe angostura	25 g	Fermentacja cicha	7 dni