

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 |