

# Helles Pseudo Kveik Lutra

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **44.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	11 kg (100%)	80.5 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 Lutra	Ale	Płynne	100 ml	Omega

## Notatki

- Receptura na podstawie: <https://omegayeast.com/lutra-kveik-helles-pseudo-lager-recipe>  
20 lip 2021, 21:07