

# Imperial Kveik

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **7.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (57.7%)	80 %	4
Ziarno	MEP Lager	2.8 kg (26.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (5.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	60 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	---