

Kveik #2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (85.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	5 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	100 g	5 min	4.1 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	100 g	20 min	3.2 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	2 dni	16.3 %

Takie bardziej "na ciepło" było bo w okolicach 24-25 stopni

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kvek	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture