

## 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 |