

# Kveik

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **6**
- SRM **4.4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	50 g	180 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Gałęzie jałowca	500 g	Zacieranie	120 min
Przyprawa	Jagody jałowca	10 g	Zacieranie	120 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- <http://www.garshol.priv.no/blog/291.html>  
*1 lip 2017, 11:45*