

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