

Kveik American Wheat / Porzeczkowa pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 3 kg (57.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.5 kg (9.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1.7 kg (32.7%) | 80.5 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 5 min | 6.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 25 g | 10 min | 6.5 % |