Kveik Blonde

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **---**
- SRM **5.1**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg *(45%)*	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg *(31.5%)*	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg *(10.8%)*	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg *(7.2%)*	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg *(1.8%)*	80 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg *(1.8%)*	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg *(1.8%)*	78 %	4

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.