

Kveik BW

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **50**
- SRM **15.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **57.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (54.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1 kg (13.5%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (6.8%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.3 kg (4.1%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.4 kg (5.4%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2.7%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | enzymatyczny | 0.2 kg (2.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (10.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling Cross | 30 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Pilgrim | 30 g | 15 min | 8.1 % |
| Gotowanie | Fusion UK | 30 g | 5 min | 6.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 200 ml | FM |