

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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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