

# Kveik Farmhouse Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki orkiszowe (żytnie)	0.8 kg (20%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	FM