

KVEIK GRUIT

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **32 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.84 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.4 kg (17.9%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	7 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Szałwia	5.5 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Melisa	5.5 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Eukaliptus	5 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Hyzop	5.5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Szałwia	6 g	Gotowanie	0 min

Ziolo	Melisa	5.5 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	Eukaliptus	11 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	Pokrzywa	5.5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skorka grejfruta	26 g	Gotowanie	0 min