

# KVEIK LIMONKA ZEST I KAFFIR APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (87.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.125 kg (2.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	3 min	10 %
Gotowanie	Sabro	20 g	3 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Sabro	30 g	2 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1400 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips Piowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Liście Kaffir	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest 4 limonek	20 g	Fermentacja cicha	2 dni