

## Kveik na lato

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (86.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Dekstrynowy viking	0.25 kg (4.8%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

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