

# Kveik Pale Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (59.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (19.9%)	85 %	4
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (16.6%)	70 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.11 kg (3.7%)	58.7 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	6 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	5.5 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	60 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	curacao	9 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki słodkiej pomarańczy	13.5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Zacieranie od 68 przez 60 min bez podbijania temperatury  
*30 maj 2018, 20:32*