

Kveik Pils

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **9.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **76 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **79.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **84.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **46.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 12.62 kg (59.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.05 kg (14.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Maris Otter Pale Ale | 3.46 kg (16.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Cara Crystal 150 EBC Castle Malting | 2 kg (9.5%) | 78 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 240 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 180 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-------------|-------|-------|--------------|
| kveik lv 2 | Szampańskie | Suche | 20 g | norwegia |