

# 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