Kveik Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **8.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pilzneński	3 kg *(60%)*	81 %	3.5
Ziarno	Owies niesłodowany	0.4 kg *(8%)*	75 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.4 kg *(8%)*	75 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg *(20%)*	70 %	40
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg *(2%)*	78 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg *(2%)*	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	35 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	10 min	4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM
Wystarczy łyżka, żeby drożdże naprodukowały swoje estry. Więcej to estry nie będą wyczuwalne.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	107 min
Od początku				
Czynnik do wody	Chlorek wapnia (roztwór 33%)	2.3 g	Zacieranie	107 min
Przeliczona wartość w ml. Potrzebne jest 1g				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	1.5 g	Gotowanie	60 min
Normalnie użyłbym 2.5 ale kveiki obniżają pH znacząco niż inne drożdże (ALE, lager)				
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	Rumianek (suszone kwiaty)	5 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	Miód	1000 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodać po napowietrzeniu przed zadaniem drożdży				

Notatki

- W temperaturze 55 dodać owies i pszenicę
  24 cze 2020, 13:29
- Woda 50% kranówka + 50% demineralizowana
  13 lip 2020, 11:10

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.