

Kveik session Ale2 - klarestein

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **16**
- SRM **2.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (78.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.1 kg (21.6%)	85 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20.5 g	0 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	149.99 ml	FM