

# Kveik\_Skare\_Pils\_2020

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **67.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	3.5 kg (50%)	79 %	4
Ziarno	Malteurop Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	2 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Ale	Płynne	50 ml	---