

Kveik Wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Castle Pale Ale | 3.5 kg (66%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 0.4 kg (7.5%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Barbe Rouge | 10 g | 50 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 10 g | 25 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 10 g | 10 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 20 g | 5 min | 6.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss Kveik | Ale | Płynne | 10 ml | --- |