

## Kveikowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **9.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	SWAEN Melany	0.85 kg (10.7%)	70 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	25 g	60 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	20 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	40 ml	15L
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Gęstwa	40 ml	15L

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miod	30 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 1/2 Bez miodu poszło na Kveika,  
1/2 Belgijskie na koniec z miodem  
14 lis 2016, 21:01