

Lekko białe - Kveik Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **60 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszonczny	3.2 kg (59.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (35.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Lutra	Ale	Gęstwa	250 ml	Omega