

## Letnie na Kveik

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **7.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (12.5%)	77 %	110
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (12.5%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	5 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Jagody jałowca	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Liście mięty	5 g	Gotowanie	5 min