

## 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  |