

Owocowy kveik II

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4050	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	cynamon	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	1 min