

## Owocowy kveik

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (61.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	12 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	jeżyny, borówki	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Ziolo	cynamon	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	1 min