

PILS_kveik_skare_2021

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.3**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (59.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.25 kg (33.8%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	9 g	60 min	8 %
Gotowanie	Premiant	13 g	20 min	8 %
Gotowanie	Premiant	20 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
skare kveik	Szampańskie	Gęstwa	50 ml	---