

## Pilsner kurquell kveik skare 4

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (66.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (33.3%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga                 | 25 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium    |
|-------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Kveik SKARE | Lager | Gęstwa | 100 ml | 2 łyżki stolowe |