

# Pilsner Urquell kveik skare

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 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 **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop pale ale	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Lager	Gęstwa	100 ml	2 łyżki stołowe