

# rabarbar kveik ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **9**
- SRM **7.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | amber malt simpsons | 1 kg (16.7%) | 75 %       | 60  |

## Chmiele

| Użyto do   | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|---------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | chmiel domowy | 50 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie  | chmiel domowy | 20 g  | 60 min | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|-------|--------------|
| ebbegarden kveik | Ale | Gęstwa | 20 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa    | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | rabarbar | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |