

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 |