

Rozruch Kveik

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **94**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (24.4%)	79 %	6
Ziarno	golden ale strzegom	0.5 kg (12.2%)	80 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (7.3%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (36.6%)	80 %	---
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (12.2%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (7.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	37 g	60 min	19 %
Whirlpool	Palisade	20 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	30 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	FM