

## Saison na Kveik

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **8.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt        | 1 kg (47.6%)    | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 0.6 kg (28.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat      | 0.25 kg (11.9%) | 77 %       | 140 |
| Ziarno | Słód owsiany Castlemalting | 0.25 kg (11.9%) | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga | 5 g   | 50 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 5 g   | 10 min | 11 %       |

### Drożdze

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 7 g   | Mangrove Jack's |

### Dodatki

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>      | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|-------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa  | Skórka pomarańczy | 10 g         | Gotowanie       | 10 min      |
| Przyprawa  | Jagody jałowca    | 10 g         | Gotowanie       | 5 min       |
| Przyprawa  | Liście mięty      | 5 g          | Gotowanie       | 5 min       |