

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 % |

Drożdże

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

Dodatki

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