

## Session Kveiki Fruit Wit

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (44.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	5 g	90 min	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Płynne	500 ml	Norwegia

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	10000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Dodatek smakowy	Skórka limonki	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min