

Topaz Vienna Kveik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bindewald Vienna	4.5 kg (71%)	80 %	8
Ziarno	Simpsons Wheat malt	0.25 kg (3.9%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (7.9%)	82.5 %	49
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.9%)	81 %	53
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (3.9%)	73 %	20
Ziarno	Carared	0.337 kg (5.3%)	75 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	25 g	20 min	9 %
Na zimno	Aromat chmielowy Citra	2 g	1 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min