

tropical rye kveik saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (17.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.8%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	WAI-ITI	27 g	10 min	2.8 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	0 min	10.7 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	5 dni	2.8 %
Na zimno	Waimea	15 g	5 dni	17.4 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	5 dni	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min