

Trzech pomocników Kveik

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **11.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **76 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **79.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **90 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **65.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **87.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **65.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **46.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **90 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód jęczmienne pilzneński czeski 3,5 EBC Bruntal | 18 kg (82%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.954 kg (4.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (9.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 1 kg (4.6%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 120 g | 20 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Lubelski | 120 g | 10 min | 5.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-------------|-------|-------|--------------|
| kveik lv. 2 | Szampańskie | Suche | 38 g | Norwegia |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------------|------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 15 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|----------------|------|-----------|--------|