

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**
- Wyladuj 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
------------	----------------	------	-----------	--------