

# ZeusloKveik 1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **6.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Munich I	3 kg (46.2%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (46.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	15.7 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.7 %
Na zimno	Smaragd	34 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Lager	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min