

# Kveik Saison

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **8.4**
- Style **Saison**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **30 min**
- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

## Mash step by step

- Heat up **16 liter(s)** of strike water to **59.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **15.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	CastleMalting - Pilsneński	3 kg (60%)	81 %	3.5
Grain	Owies niesłodowany	0.4 kg (8%)	75 %	3
Grain	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (8%)	75 %	3
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (20%)	70 %	40
Grain	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg (2%)	78 %	4
Grain	Special B Castle	0.1 kg (2%)	70 %	350

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	30 g	35 min	4 %
Boil	Styrian Golding	20 g	20 min	4 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	25 g	10 min	4 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	25 g	5 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	FM
Wystarczy łyżka, żeby drożdże naprodukowały swoje estry. Więcej to estry nie będą wyczuwalne.				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	1 g	Mash	107 min
Od początku				
Water Agent	Chlorek wapnia (roztwór 33%)	2.3 g	Mash	107 min
Przeliczona wartość w ml. Potrzebne jest 1g				
Water Agent	Kwas fosforowy 75%	1.5 g	Boil	60 min
Normalnie użyłbym 2.5 ale kveiki obniżają pH znacząco niż inne drożdże (ALE, lager)				
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	15 min
Flavor	Kolendra	15 g	Boil	2 min
Flavor	Rumianek (suszone kwiaty)	5 g	Boil	2 min
Flavor	Miód	1000 g	Primary	5 day(s)
Dodać po napowietrzeniu przed zadaniem drożdży				

## Notes

- W temperaturze 55 dodać owies i pszenicę  
*Jun 24, 2020, 1:29 PM*
- Woda 50% kranówka + 50% demineralizowana  
*Jul 13, 2020, 11:10 AM*