

#48 Kveik Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - Pale Ale	4 kg (88.9%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Malt	0.5 kg (11.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-057 HotHead® Ale	Ale	Kultury	100 g	---