

A Pale Ale #kveik

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (72.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	210 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4.2 g	Zacieranie	10 min