

Kveik Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **98 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **109.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **98C**
- Wyszładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (93%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.3 kg (7%)	78 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Galaxy	40 g	4 dni	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	cascade	14 g	50 min	6 %
Gotowanie	Citra	8 g	50 min	12.8 %