

# SMASH+OWIES KVEIK

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (71.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (28.6%)   | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Strata | 10 g  | 60 min | 13.6 %     |
| Gotowanie                 | Strata | 10 g  | 30 min | 13.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 10 g  | 10 min | 13.6 %     |
| Whirlpool                 | Strata | 20 g  | 1 min  | 13.6 %     |
| Na zimno                  | Strata | 50 g  | 4 dni  | 13.6 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| KVEIK | Ale | Suche | 5 g   | ---          |