

Wiosenne Kveik ALe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **45**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (25%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	20 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	Talus	50 g	15 min	7.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Yeast OYL

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	5 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	-----	-----------	--------