

12. Brut Kveik Espe APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (76.4%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (14.5%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Chinook	25 g	10 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
espe kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	-

Notatki

- zatarte na 10-11 Blg z glukoamylazą, 28.11.2020
10.12.2020 - 50 g citra, 50 g mandarin bawaria na zimno
17 gru 2020, 11:13