

#22 Žateckveik

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	81 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (6.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (6.4%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
4 sie 2021, 23:14