

#24 Kveik Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (72.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.65 kg (11.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carabody | 0.26 kg (4.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (10.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 27 g | 60 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 18 g | 25 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Zula | 23 g | 10 min | 9.7 % |
| Whirlpool | Citra | 100 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 3 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | whirlfloc | 1.5 g | Gotowanie | 15 min |