

#57 Kveik Pale Ale Single hop Sybilla - Viking Resurrection

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	cookie	0.3 kg (5%)	75 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	50 min	4.4 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	Sybilla	70 g	10 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- 10 blg po zacieraniu
12 blg po chłodzeniu
Wyszło 23L
Czas warzenia z myciem 3.5h
3 paź 2021, 18:34
- Do uwarzenia użyłem wysuszonych oraz zamrożonych drożdży Kveik Oslo.
Wyciągnięte z zamrażarki oraz nawodnione na początku warzenia.
10 paź 2021, 19:43
- Blg przy rozlewie 0.6
ABV 6.1% Odfermentowanie 95.2%
24 paź 2021, 13:00