

# Azacca Kveik PA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (86.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.6%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	10 min	14 %
Whirlpool	Azacca	80 g	0 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal Kveik OYL-091	Ale	Płynne	100 ml	omega yeast

## Notatki

- Hop Stand (whirlpool) 76C przez 20 min  
5 lis 2020, 14:18