

Citrus Bomb-session hazy kveik ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **75**
- SRM **2.9**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.4 kg (52.2%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (21.7%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (21.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.2 kg (4.3%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | talus | 50 g | 20 min | 9 % |
| Na zimno | talus | 50 g | 3 dni | 9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Idaho 7 | 50 g | 20 min | 12.7 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 50 g | 3 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| lallemand kveik voss | Ale | Suche | 11 g | lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | zest cytrusowy | 150 g | Gotowanie | 10 min |