

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