

# Jasne Pełne Hazy KveikVoss lunga/Marynka 15 blg

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (49.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 2019	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	Marynka PL 2019	20 g	20 min	6.5 %
Whirlpool	lunga PL 2019	20 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik Lallemand	Ale	Płynne	100 ml	Lallemand