

## Jasne Pełne KveikVoss lunga/Marynka 12.5 blg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **7**
- 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 **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (16.7%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.7%)	78 %	22
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.4 kg (6.7%)	72 %	50
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 2019	30 g	45 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