

KRK e.16 - 21.08.2022

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (95.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3.38 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	1 min	3.38 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- 21.08. nastawna: 19 litrów , 11,2 BLG
Voss Kveik Lallemand - suche bez uwadniania
Temp fermentacji 25-27 stopni

25.08. - gęstość : 3.5 BLG
Zlane na cichą

28.10.2022 - butelkowanie = 17 litrów piwa
107 gram cukru w 400 ml wody
Ekstrakt: 3.2 BLG
26 sie 2022, 01:29