

KRK e.21 -23.07.2023

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 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 **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 3.3 kg (94.3%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.2 kg (5.7%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 16 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 4.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 1 min | 4.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 150 ml | Lallemand |

Notatki

- Kveik Czech Pale Ale
23.07.2023.

Brzeczka nastawna = 19 litrów, 11,2 BLG
Drożdże: Gęstwa Voss Kveik Lallemmand (24.07.)
24 lip 2023, 23:25