

## 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