

kvaki

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **72**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.5 kg (31.3%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (25%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (12.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (12.5%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (6.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 5 g | 40 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 20 min | 13.5 % |
| Gotowanie | HBC 630 | 5 g | 20 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvignon | 5 g | 20 min | 12.3 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Citra | 5 g | 5 min | 13.5 % |
| Gotowanie | HBC 630 | 5 g | 5 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 5 g | 5 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 10 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | HBC 630 | 20 g | 10 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 10 min | 12.3 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 20 min | 13.5 % |
| Whirlpool | HBC 630 | 30 g | 20 min | 14.2 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 30 g | 20 min | 12.3 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | HBC 630 | 40 g | 3 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 3 dni | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11.5 g | Lallemand |