

# KVEIK ALE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (25.8%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.6%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.125 kg (2.2%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.125 kg (2.2%)	74 %	158
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.055 kg (0.9%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	25 g	5 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	2 g	Gotowanie	10 min