

kveik hazy nz pale ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (68.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (9.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (9.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (9.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.2 kg (4.5%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 10 g | 60 min | 14.3 % |
| Whirlpool | Kohatu | 50 g | 0 min | 4.9 % |
| Whirlpool | Waimea | 50 g | 0 min | 13.9 % |
| Whirlpool | Galaxy | 30 g | 0 min | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 200 ml | FM |