

# Kveik Hazy Pale Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (78.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (10.5%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	12 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	38 g	1 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	10.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	1 dni	17 %
Na zimno	Amarillo	20 g	1 dni	10.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Notatki

- 13.06. - warzenie
  - 14.06. drożdże
  - 23.06. - na cichą 3,5 BLG (26/27 stopni -> obniżamy)
  - 24.06 - do lodówki na CC (12-14 stopni)
  - 26.06. - obniżamy temp do 5-7 stopni
  - 28.06 - 18 litrów, 3,5 BLG - butelkowanie 130g glukozy na 18 l piwa. Idealnie opadł chmiel na CC
- 23 cze 2023, 23:00