

# KVEIK IMPERIAL ALE

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **28**
- SRM **25.8**
- Styl **Wood-Aged Beer**

## 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **-2.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytmi	3 kg (25.6%)	85 %	8
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (14.5%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Honey	1 kg (8.5%)	75 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (4.3%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (2.1%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.25 kg (2.1%)	71 %	1110

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lutra	Ale	Gęstwa	200 ml	Kveik Lutra

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WirflocT	1 g	Gotowanie	10 min