

## Kveik Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (80.5%)	80 %	5
Ziarno	Amber Malt	0.08 kg (3.4%)	75 %	43
Ziarno	Carared	0.08 kg (3.4%)	75 %	39
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (12.7%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	28 g	45 min	4.5 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	7.7 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	3 %
Whirlpool	citra	15 g	15 min	13 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo kveik	Ale	Suche	10 g	Grupa FB Kveik Polska

### Notatki

- Suszone Oslo dodane do brzezki schłodzonej do 25 c. Zmiksowane w celu natlenienia. Do fermentora 11.3 brix (10.8 plato) 11.5 litra. 1.2 g wyeast odżywka.  
21 lip 2020, 00:31