

## Kveik Pale Ale

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **180 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile