

# 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**
- Wyladuj 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 |