

## Kveik pale ale

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **10**
- SRM **8.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **360 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **180 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (93.3%)	80 %	5
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (6.7%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	1 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM