

Kwas

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Pilznieński	1 kg (14.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Magnun	20 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	bacterie	25 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	2500 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Bakterie Swanson dodane po chłodzeniu brzezki. 1 kaps na 1L brzezki. Czas zakwaszania 2 dni. Pulpa mango 3 puszki po 850 gramów dodana na 3 ostatnie dni fermentacji cichej.
14 lis 2018, 14:09