

# (LARS) SIGMUND GJERNES'S VOSSAØL

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **5.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **180 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **35.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (50%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	40 g	180 min	4.5 %
Brzeczka przednia	Saaz (Czech Republic)	40 g	240 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	House culture

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Gałązki jałowca	500 g	Zacieranie	180 min