

## Leże i kvicze

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (23.5%)	80 %	2
Ziarno	Bestmalz Caramell Pils	0.25 kg (5.9%)	74 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Calypso	50 g	0 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Mokra szyszka  
29 sie 2023, 19:38