

Out of Control Kveik PA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.7 kg (77.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10.4%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Azacca	20 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	0 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's M12 kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's