

## Small KVEIK Simcoe APA ;)

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **28**
- SRM **2.6**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.95 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.15 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (10.3%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	55 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	4 min	11.3 %
Whirlpool	Simcoe	26 g	7 min	11.3 %
Na zimno	Simcoe	38 g	1 dni	11.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	225 ml	Lallemand

### Notatki

- Woda Auchan 5 litrowa  
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=HROX1XC>

WARZENIE: 23.08.2022

9 litrów wody (modyfikacja kwasem mlekowym)

Zacieranie 69-67 stopni przez 60 min

Brzeczka przednia = ok 7.5 BLG - ok 25 litrów

Chmienie Whirlpool: 85-80 stopni - ok 7minut - mieszanie łyką

Brzeczka nastawa = 8.5 BLG - 19 litrów

Drożdże: 3dniowa gęstwa Voss Kveik Lallemand = ok 225 gram

Temperatura 27 stopni

26.08.2022 = 3,4 B:G

27.08.2022 = 3,4 BLG + na zimno 38 gram Simcoe

28.08.2022 = 3.4 BLG - butelkowanie (na 2,3 vol) 116g cukru w 400 ml wody

23 sie 2022, 00:50