

# SMASH Citra Hornindial Kveik

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091 Hornindial Kveik (starter z banku)	Ale	Płynne	190 ml	Omega