

Voss Kveik Ale 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons Best Pale Ale	2 kg (32.2%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (40.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (16.1%)	81 %	8
Ziarno	Carafa III	0.01 kg (0.2%)	70 %	1034
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (3.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	33 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	34 g	20 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.4 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	15 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min