

# #XX Speedy Gonzales one day Kveik Session Pale Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

## Notatki

- Plan działania:
    - Zacieranie do negatywnej próby jodowej ( 20-30minut według zaleceń Viking Malt)
    - Gotowanie 5minut
    - Chmielenie na goryczkę (herbatka zaparzona podczas dogrzewania brzezki wstępnej)
    - Chłodzenie do 36'C.
    - Dodanie rozpedzonych drożdży Kveik Oslo
    - Uzyskanie niskiego blg dla skrócenia czasu fermentacji
    - Fermentacja w 36'C ( pod ciśnieniem w kegu? )
    - Zlanie do kega oraz sztucznie nagazowanie CO2
- 3 cze 2022, 11:52