

Mango coś tam sour kveik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **3**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.99 kg (33%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.21 kg (7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sanprobi ibs	Szampańskie	Płynne	500 ml	ibs
Lallemand Voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Lallemand