

## Pils kveik

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (83.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine   | 0.6 kg (16.7%) | 72 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 12.6 %     |
| Gotowanie                 | Hallertau Tradition    | 20 g  | 10 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition    | 20 g  | 5 min  | 5 %        |
| Whirlpool                 | Hallertau Tradition    | 20 g  | 5 min  | 5 %        |

### Drożdze

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 200 ml | Omega        |