

Eksperyment na kveikach

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **25.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (69%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (10.3%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.9%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.9%)	10 %	985
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand voss kveik	Ale	Suche	11 g	---