

Eksperyment na kveikach

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **24.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2 kg (63.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.3 kg (9.5%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.25 kg (7.9%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (6.3%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (6.3%) | 10 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (6.3%) | 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 | --- |