

kfik new ingland 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (69.2%) | 81 % | 2.5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (30.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 15 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 15 min | 11.1 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 15 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |