

## Kvapa Ekuanot SH

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **12**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 brzezki **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (70.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (29.4%)	80 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	1 min	14 %

### Drożdże

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