

Kveik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	5 min	4.8 %
Gotowanie	Waimea	20 g	5 min	17 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	40 g	0 min	4.8 %
Gotowanie	Waimea	40 g	0 min	17 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	40 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	Waimea	40 g	4 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm53	Ale	Gęstwa	2000 ml	fermentum mobile