

Kveik

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilsner malt	5.5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM