

Kveik apa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (4.3%)	79 %	22