

Kveik ciemny z curacao

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **26.4**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (29.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (14.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Progress	15 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Progress	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
simonaitis	Ale	Gęstwa	250 ml	kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min