

# Kveik Cookie Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **12.5**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.9 kg (28.1%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (23.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (23.4%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (12.5%)	60 %	2
Cukier	Mleko w proszku	0.25 kg (7.8%)	50 %	0
Cukier	Maltodekstryna	0.15 kg (4.7%)	95 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %

## Notatki

- dorzucić kokosa i wanilii  
27 sty 2021, 19:44