

Kveik hoppy ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (37.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade PL	50 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hot head	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	rozmaryn świeży	3 g	Gotowanie	10 min