

kveik low alco

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (49.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.72 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.3 kg (9.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	8 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	1 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand