

kveik multigrain ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (15.2%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (15.2%)	85 %	8
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.8 kg (24.2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	3 min	13.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lida	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	zest z pomarańczy, grejpfruta i limonki	55 g	Gotowanie	8 min