

## Kveik pilsner

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **9.4**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	45 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	1 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Suche	10 g	---