

## Kveik sour

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **10**
- SRM **7.6**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	9.2 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kwas mlekowy	20 g	Butelkowanie	---