

# Kveik Voss Omega bez startera Polish Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **10.5**
- Styl **Saison**

## 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 **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (94.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	lunga	35 g	1 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-061 VOSS Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega