

Kveikowe

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.2**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (72.7%)	80 %	8
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (6.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany castelmalting	0.5 kg (6.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (3%)	79 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (12.1%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM