

Polish kveik pale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9.4 kg (96.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (3.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 100 g | 5 min | 4 % |
| Whirlpool | Exp 2/20 | 100 g | 10 min | 9 % |