

Polish Kveik Pale Ale exp 2/20

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (19%)	60 %	3
Ziarno	Cookie	0.5 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Exp 2/20	50 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Exp 2/20	100 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Exp 2/20	150 g	0 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs