

## ppa kveik

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt r	1.7 kg (93.2%)	90 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.125 kg (6.8%)	85 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat r	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nadwiślański	8 g	22 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	2.5 g	22 min	5.7 %
Gotowanie	Nadwiślański	8 g	12 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	2.5 g	12 min	5.7 %
Gotowanie	Nadwiślański	7.5 g	1 min	5 %
Na zimno	Nadwiślański	23 g	5 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand