

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 |