

## Sierpień kveik

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5.6**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (29%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (6.5%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nugget	13 g	10 min	12 %