

# Świąteczne\_kveiki?XD

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **30.4**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (54.9%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (22%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (4.4%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (12.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	70 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik voss	Ale	Gęstwa	200 ml	home Laboratory

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	2 min