

# Kveik APA (Żniwne)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.4 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	5 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Citra	20 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	5 day(s)	10 %
Dry Hop	Amarillo	15 g	2 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Mosaic	65 g	2 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Dry	11 g	Lallemand

## Notes

- do zacieru i do wody do wysładzania po około 2.2ml kwasu mlekowego. w obu wypadkach zeszło do około 5.35ph. wyszło 19.5l 12BLG, bardzo dużo osadów przeszło do wiadra - warto rozważyć dekantację zamiast pompy następnym razem. po niecałym tygodniu w pokojowej zeszło do 2,5blg, chmiele wrzucone, CC 2 dni. udane piwko.

Jun 30, 2021, 5:38 PM