

APA 68/69

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **65 L**
- Całkowita objętość zacieru **78 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **65 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	100 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	amora preta	50 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	amora preta	50 g	5 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Notatki

- 68 kveik
69 us05
68/⁶⁹ amora preta 100g
13 mar 2023, 20:51