

Kveik APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	4 kg (84.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (4.2%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	80 g	0 min	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	100 ml	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	HOPZOIL MAJIK TWISTED FRUITBOMB	1 g	Butelkowanie	---

Klarowanie	Whirlflock T	0.5 g	Gotowanie	7 min
------------	--------------	-------	-----------	-------