

Kveik APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Malteurop	4.1 kg (87.2%)	80 %	5
Ziarno	płatki ryżowe	0.35 kg (7.4%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	7 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	7 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	12.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

OYL-091Hornindal Kveik	Ale	Płynne	500 ml	bank
---------------------------	-----	--------	--------	------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min