

## #1\_20\_Kveik\_APA\_BIAB

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.3 kg (95.6%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (4.4%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Citra	38 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	5.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM

### Notatki

- Przetestowanie metody BIAB i sprawdzenie KVEIKów - temperatura pokojowa (zima, ogrzewanie).  
Underpitching na poziomie 60-70%  
10 sty 2020, 20:08