

## #2\_21\_KVEIK\_APA\_BIAB

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.8 kg (80.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (10.6%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Mosaic	90 g	3 dni	10.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min