

## 24. LUTRA Kveik APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (46.3%)	--- %	8
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	10 g	60 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	amore pretta	100 g	10 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik lutra gęstwa	Ale	Gęstwa	100 ml	omega yeast