

## #31 Kveik PAPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (81.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	10 g	40 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	20 g	10 min	9.8 %
Whirlpool	Zombie	20 g	10 min	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss	Ale	Suche	11 g	Fermentum Mobile