

## APA\_kveik\_2021

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (65.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.25 kg (29.1%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	11 g	60 min	8 %
Gotowanie	Premiant	17 g	20 min	8 %
Gotowanie	Premiant	30 g	5 min	8 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ebengarden kveik	Szampańskie	Gęstwa	50 ml	---