

APA KVEIK

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.95 kg (56.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (23.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (14.5%)	--- %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5.8%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM