

# CITRUS KVEIK APA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (6%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Chinook PL	100 g	0 min	13 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	2 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest cytrusowy	20 g	Fermentacja cicha	3 dni