

Kveik APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **12.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	2 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Viking Monachijski Jasny	1.2 kg (28.6%)	78 %	16
Ziarno	Viking Karmelowy Pszczeniczny	1 kg (23.8%)	70 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 2017	14 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic 2017	14 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra 2017	36 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic 2017	36 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM