

## 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           |