

Kveik APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (31.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.6%)	85 %	3
Cukier	Glukoza	0.1 kg (1.4%)	100 %	0
Ziarno	Zakwaszający	0.3 kg (4.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Warrior	50 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	FM