

Kveik APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.7 kg (94.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (3.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Acidulated BESTMALZ | 0.06 kg (2.1%) | 76 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 50 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 5 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Simcoe | 5 g | 100 min | 12.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 35 g | 3 dni | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska ryżowa | 100 g | Zacieranie | 10 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |