

Kveik Apa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Cookie	0.5 kg (4.5%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (13.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	2 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	2 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile