

Kveik APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (73.5%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (14.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.5 kg (7.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (4.4%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo | 100 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Espe OYL-090 | Ale | Gęstwa | 180 ml | Omega |