Kveik APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg *(93%)*	81 %	4
Ziarno	Caramel Pale	0.24 kg *(7%)*	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	12 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	8 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM

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