

Kveik APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 4.5 kg (91.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramel Pale | 0.4 kg (8.2%) | 77 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 10 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 5 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 50 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Equinox | 80 g | 3 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL-091 | Ale | Płynne | 100 ml | Omega Yeast |