

## Kveik APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (93%)	81 %	4
Ziarno	Caramel Pale	0.3 kg (7%)	77 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %

### Drożdże

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