

## Kveik APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **34.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (73.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (13%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.7%)	60 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (4.3%)	1 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	30 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	15 min	14 %
Gotowanie	Crystal	150 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Cascade	200 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	44 g	Lallemand

### Notatki

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

- Whirpool 70 st C 20 minut  
*13 maj 2021, 15:51*