

## Kveik APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Soufflet	3.5 kg (72.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.1%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	1 min