

# Kveik Apa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **6**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.8 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (8.3%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	90 g	1 min	10 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %

## Drożdże

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