

## kveik apa II

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (49.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.16 kg (3.2%)	70 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---