

## 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 | ---          |