

## Kveik APA (Żniwne)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	65 g	2 dni	10 %

### Drożdże

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

### Notatki

- do zacieru i do wody do wysładzania po około 2.2ml kwasu mlekowego. w obu wypadkach zeszło do około 5.35ph. wyszło 19.5l 12BLG, bardzo dużo osadów przeszło do wiadra - warto rozważyć dekantację zamiast pompy następnym razem. po niecałym tygodniu w pokojowej zeszło do 2,5blg, chmiele wrzucone, CC 2 dni. udane piwko.  
30 cze 2021, 17:38