

## Kveik APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **15 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **14.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.25 kg (8.6%)	63 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (5.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM