

# Kveik Fruit APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (81.4%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (11.6%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	2 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	18 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jeżyna	300 g	Fermentacja cicha	10 dni