

Kveik Simcoe APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (81.2%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.2 kg (7.4%)	82 %	3
Ziarno	słód Caramel	0.15 kg (5.5%)	75 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.7%)	60 %	3
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.06 kg (2.2%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	50 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	100 min	12.9 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min