

# Kveik Wheat APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (43.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (5.2%)	75 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.4%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden Kveik	Ale	Gęstwa	30 ml	---