

## Light Kveik APA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (5.9%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	0.25 kg (9.8%)	85 %	8
Ziarno	Wheat, Flaked	0.15 kg (5.9%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z grejpfruta	1000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

## Notatki

- Celujemy w lekko powyżej 10blg bo sok ma około 7-10g cukru na 100ml. Ewentualnie może żytni zmienię żytni karmelowy wrzucić dla podbicia pełni i kontry dla chmielu ale jebać karmel  
*6 lip 2018, 19:20*