

Lite Kveik APA

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (20%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	10 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Bravo	40 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Puławski	50 g	5 dni	6.1 %

Drożdże

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