

## Single Hop Kveik APA - Książęcy.

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.9%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (15.6%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (18.7%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Spelt, Flaked	0.8 kg (12.5%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Książęcy	100 g	20 min	10 %
Na zimno	Książęcy	200 g	4 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal Kveik	Ale	Gęstwa	40 ml	Norwegian Farmhouse

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pozrywka dla drozdzy	3 g	Gotowanie	2 min

Czynnik do wody	Sól epsom	3 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy do wysładzania	4 g	Zacieranie	60 min