

Single Hop Kveik APA - Zula.

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 74C**
- Wyładzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (54.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Rye Malt | 0.5 kg (9.1%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (9.1%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (7.3%) | 78.3 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (7.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (9.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Crystal | 0.2 kg (3.6%) | 72.8 % | 90 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | zula | 100 g | 20 min | 7 % |
| Na zimno | zula | 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 | Pozywka dla drożdzy | 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 |