

## 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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
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