

Sour Kveik APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	100 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Denali	100 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP521 Hornindal Kveik Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lallemand WildBrew Sour Pitch (Lactobacillus plantarum)	2.5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni