

AIPA za 100 mostów Kveik Oslo

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (74.7%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.35 kg (9.3%)	82 %	4
Ziarno	Słód dekstrynowy	0.6 kg (16%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis