

[Kveik] American IPA (Oslo)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.15 kg (94%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.2 kg (6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lotus	16 g	60 min	16.6 %
Gotowanie	Ahtanum	5 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Strata	5 g	20 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	5 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	5 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Ahtanum	15 g	0 min	4.7 %
Whirlpool	Strata	15 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	3 dni	4.7 %
Na zimno	Strata	25 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Olso	Ale	Suche	3 g	---
------	-----	-------	-----	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min