

Kveik West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **9.2**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (93%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.7%)	78.3 %	2
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.1 kg (2.3%)	78.3 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PH 2019	30 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min