

## #15 West Coast Kveik IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (82.1%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (14.9%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	0 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	35 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	FM