

# Hazy West Coast IPA Kveik

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **89**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ALe Soufflet	4.5 kg (78.3%)	79 %	4
Ziarno	Crystal Castel Malting	0.25 kg (4.3%)	79 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	20 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	20 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- Gotowanie dość nisko 65 stopni, uwaga na PH - 5.4-5.6  
9 mar 2020, 17:57