

## [Kveik] West Coast IPA (Oslo)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4.3**
- 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 **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (82.4%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (8.8%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.3 kg (8.8%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lotus	8 g	60 min	16.6 %
Gotowanie	Motueka	5 g	20 min	8.3 %
Gotowanie	Rakau	5 g	20 min	8.7 %
Gotowanie	Motueka	15 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Rakau	15 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau	30 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Rakau	50 g	4 dni	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Suche	7.5 g	---

### **Dodatki**

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