

#114 Kveik NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **8**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (70.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.15 kg (4.6%)	85 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL	2 g	30 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	1 min	14.2 %
Whirlpool	Centennial	20 g	1 min	9.7 %
Whirlpool	Simcoe	17 g	1 min	13.7 %
Whirlpool	Rakau	25 g	1 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Ebbegarden	Ale	Gęstwa	25 ml	---