

16# Kveik NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4.32 kg (56.5%)	81 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.65 kg (8.5%)	50 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.96 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.96 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.32 kg (4.2%)	82 %	5
Ziarno	Żytni	0.32 kg (4.2%)	85 %	8
Ziarno	special X	0.11 kg (1.4%)	75 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5.4 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Azacca	54 g	20 min	14 %
Whirlpool	Waimea	54 g	20 min	17 %
Na zimno	Waimea	54 g	7 dni	17 %
Na zimno	Pacific Jade	54 g	7 dni	13 %
Na zimno	Waimea	108 g	3 dni	17 %

Na zimno	Pacific Jade	54 g	3 dni	13 %
----------	--------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack kveik	Ale	Suche	10 g	mj