

#20 Kveik NEIPA Vic Secret, Nelson Sauvín, Citra, Galaxy + Ahhhroma(Pinacolada) Hopzoil

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **81**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9.5 kg (85.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (7.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	30 min	9.9 %
Whirlpool	Vic Secret	100 g	30 min	18.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	250 ml	FM