

Kveik NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Finest Maris Otter	2.6 kg (53.1%)	81 %	5.5
Ziarno	Mep@ Pils	1.3 kg (26.5%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.35 kg (7.1%)	73 %	19
Ziarno	Simpsons - pszenica niesłodowana	0.25 kg (5.1%)	82.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Chinook	3 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	22 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	20 g	22 min	9.4 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	22 min	15.1 %

Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	40 g	3 dni	15.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornidal	Ale	Suche	1.2 g	Kveik
Lida	Ale	Suche	1.6 g	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1.5 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Sól	2 g	Zacieranie	80 min

Notatki

- 13,7 l przegotowanej wody kranówki + 10 l Oaza
Ca - 54,5
Mg - 12,7
Na - 95,8
Cl - 160,6
SO4 - 77,5
alk.rez - 66,2
Lida - pitch 30C, fermentacja 33-34C
Hornidal - pitch 28C, fermentacja 30C
15 kwi 2020, 20:13