

Kveik NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (14.7%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	0 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	25 g	5 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	5 min	17.2 %
Na zimno	BRU-1	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	1 g	Gotowanie	10 min