

Kveik NEIPA Ebbergarden

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 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 **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (64.1%)	82 %	4
Ziarno	Castle Malting - Blanc Wheat	1.4 kg (19.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.2%)	60 %	3
Dodatek	Rice Hulls	0.125 kg (1.8%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	120 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	120 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ebbergarden kveik	Ale	Gęstwa	87.5 ml	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana następująco:
23 L do zacierania:

Chlorek wapnia - 4.6 g
Gips piwowarski - 2.3 g
Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

9 L do wysładzania:
Chlorek wapnia - 5.85
Gips piwowarski - 2.9 g
Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)
Epsom - 1.7g/10L
NaCl - 0.6g/10L
8 gru 2021, 19:00