

Neipa kveik

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (37%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (25.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Topaz	30 g	10 min	15 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	FM