

## NEIPA na Kveikach

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 3 kg (41.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 1.5 kg (20.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.5 kg (6.9%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Wiedeński | 0.5 kg (6.9%)  | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 1 kg (13.8%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carared   | 0.25 kg (3.4%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne     | 0.5 kg (6.9%)  | 80 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook           | 15 g  | 40 min | 12.8 %     |
| Whirlpool | Citra             | 40 g  | 25 min | 12 %       |
| Whirlpool | Centennial        | 40 g  | 25 min | 9.5 %      |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 50 g  | 25 min | 7.1 %      |
| Na zimno  | Citra             | 40 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Centennial        | 40 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Amarillo          | 50 g  | 2 dni  | 9 %        |
| Na zimno  | Motueka           | 40 g  | 2 dni  | 6.4 %      |

|          |                   |      |       |       |
|----------|-------------------|------|-------|-------|
| Na zimno | Mandarina Bavaria | 50 g | 2 dni | 7.1 % |
|----------|-------------------|------|-------|-------|

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Tormodgarden | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa            | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|------------------|-------|--------------|------|
| Inne | Kwas Askorbinowy | 4 g   | Butelkowanie | ---  |