

NZ kveik Mango NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **68 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **68 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pale Ale	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10%)	70 %	2
Dodatek	mango	1 kg (20%)	14 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Rakau (NZ)	50 g	10 min	9.5 %
80°C				
Whirlpool	Pacific Gem	50 g	10 min	15.3 %
80°C				
Na zimno	Kohatu	50 g	10 dni	7.8 %
Dodaj w pierwszym dniu fermentacji burzliwej , trzymaj około 10 dni do spowolnienia fermentacji				
Na zimno	Waimea	50 g	2 dni	17 %
Na zimno	Moutere	50 g	2 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Wit c	2 g	Butelkowanie	---