

Tropical Fjord vol, 2 KVEIK NEIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński	3 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	40 min	7.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Barbe Rouge	100 g	3 dni	8.8 %