

# Farmhouse Voss NEIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (65.8%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	83 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	60 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól kuchenna	8 g	Zacieranie	---