

# Kveik NEIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (70%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (5%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (10%)	70 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.5 kg (5%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %