

# Kveik NEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise pale ale	5 kg (72.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.334 kg (4.9%)	80 %	18
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.375 kg (5.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (5.8%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Equinox	60 g	---	13.1 %
Na zimno	Aromat chmielowy Citra	2 g	---	1 %

Na zimno	Aromat chmielowy Chinook	2 g	---	1 %
----------	-----------------------------	-----	-----	-----

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile