

Kveik NEIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.7 kg (51.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.2 kg (36.4%)	78 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	110 ml	Fermentum Mobile