

# Kveik NEIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (10.4%)	70 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	48.61 g	60 min	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	98.61 g	5 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	6.95 ml	FM

## Notatki

- Na podstawie: <https://beerandbrewing.com/kveik-ipa/>  
7 sie 2020, 14:55