

# Kveik NEIPA - Klarestein

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.6 kg (9.1%)	74 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (9.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- ok  
3 sie 2020, 13:52