

# Kveik NEIPA WLP518 Opshaug Kveik

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Malted Castle Malting	0.5 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado MX	25 g	15 min	11.7 %
Whirlpool	Idaho 7 MX	25 g	15 min	13.2 %
Na zimno	El Dorado MX	75 g	2 dni	11.7 %
Na zimno	Idaho 7 MX	75 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp 518	Ale	Płynne	50 ml	white labs

## Notatki

- woda ro modyfikowana:  
zacieranie 15L  
chlerek wapnia 3g  
gips 1.5g

wysładzanie 6.5L  
chlorek wapnia 4,2 gr  
gips 2 gr

Do gotowania dorzucić ( po przeliczeniu do objętości )  
Epsom - 1.7g/10L  
NaCl - 0.6g/10L  
18 gru 2022, 12:34