

## kveik NEIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **68**
- SRM **5.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 5 kg (71.4%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.3%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.5 kg (7.1%) | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.5 kg (7.1%) | 70 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka                | 40 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra                  | 30 g  | 10 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 20 g  | 5 min  | 7 %        |
| Na zimno                  | Citra                  | 15 g  | 5 dni  | 13 %       |
| Na zimno                  | Amarillo               | 15 g  | 5 dni  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | FM           |