

Kveik Raw Neipka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **73**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.6 kg (81.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (12.5%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Maltodekstryna | 0.2 kg (6.3%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Topaz | 50 g | 20 min | 17 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g | 20 min | 11 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Kveik | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |