

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 Sauvignon	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