

## kveik session neipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pale Ale	2.5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (14.7%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (11.8%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	20 g	5 min	13 %
Whirlpool	Nugget	20 g	30 min	13 %
85* 30'				
Na zimno	Huell Melon	45 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Calista	45 g	3 dni	3.9 %
Na zimno	Glacier	50 g	3 dni	5.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	wit C	3 g	Butelkowanie	---