

## NEIPA na Kveikach

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.5 kg (6.9%)	81 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	40 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	40 g	25 min	12 %
Whirlpool	Centennial	40 g	25 min	9.5 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	25 min	7.1 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9 %
Na zimno	Motueka	40 g	2 dni	6.4 %

Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	2 dni	7.1 %
----------	-------------------	------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Tormodgarden	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Kwas Askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---