

## #NN Session Kveik New Zealand (Sour?) NEIPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **101.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **121.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **81.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **121.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	15 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (10%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (5%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvign	200 g	20 min	11 %
Whirlpool	Motueka	150 g	20 min	7 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	150 g	20 min	5 %
Whirlpool	WAI-ITI	150 g	20 min	4 %
Na zimno	Nelson Sauvign	200 g	3 dni	11 %
Na zimno	Motueka	200 g	3 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM
-----------------	-----	--------	---------	----

## Notatki

- Chmienie na zimno:  
100 g Nelson + 100 g Motueka pierwszy dzień fermentacji  
100 g Nelson + 100 g Motueka ostatnie 3 dni cichej  
Opcja: 0,5 ml /500 ml kwasu mlekowego przy rozlewie  
*31 maj 2019, 22:21*