

Raw Session Kveik NEIPA (HotHead)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **44.16 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystudź używając **-12.4 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.1 kg (50%)	70 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.24 kg (20%)	70 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.86 kg (30%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	1 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	1 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL - 057 HotHead Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	---
Zadane z dodatkiem pożywki				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Niska wydajność wyniku z uszkodzenia termometru przy pomiarze temperatury zacierania. Przepis zakładał 15Blg brzeczki nastawnej.
4 maj 2020, 23:18