

NEIPA TORMODGARDEN

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **13.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11 liter(s)**
- Total mash volume **14.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.15 kg (58.9%)	82 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.7%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (21.9%)	85 %	3
Grain	Monachijski	0.2 kg (5.5%)	80 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	20 min	17.2 %
Dry Hop	Enigma (AUS)	15 g	2 day(s)	17.2 %
Dry Hop	sabro	100 g	2 day(s)	11 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
kveik tormodgarden	Ale	Slant	4 ml	---

Notes

- odfermentowało do 3,3 blg - troche zbyt wytrawne
 - fermentacja skończyła się praktycznie w ~24h od startu drożdży (lag 8h)
 - w smaku estry w typie owoców tropikalnych niestety z każdym dniem coraz słabsze.
 - dziwna fenolowość ? w smaku (czyżby aromaty funky ?)
 - termometr na wiadrze podczas fermentacji pokazywał zakres 32-36 stopni
 - piwo się szybciej starzeje (aromat chmielowy zanika)
 - chmiel sabro zbyt mdły i nijaki (w piwie kokos i troche aloes)
 - nagazowanie odpowiednie, nie dojadło w butelce pomimo fermentacji 3 dni +2 dni chmielenia na zimno na cichej + 2 dni cold crush
 - w pierwszych dniach wyczuwalny hop burn
 - piwo faktycznie lekko kwaśniejsze niż na standardowych drożdżach (ph 4,25) ale do tego stylu to pasuje.]
- Aug 13, 2020, 4:01 PM