

Imperial Tormodgarden IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **109**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **35 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **53 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **65.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	2.5 kg (41.6%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.35 kg (39.1%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.55 kg (9.1%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (9.1%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.063 kg (1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Iunga Polish Hops	20 g	80 min	10 %
Gotowanie	Sultana	10 g	30 min	13.9 %
Whirlpool	Kohatu	30 g	25 min	5.7 %
Whirlpool	Sultana	20 g	25 min	13.9 %
Whirlpool	Idaho 7	20 g	25 min	13.5 %
Whirlpool	El Dorado	35 g	25 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.7 %

Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Idaho 7	30 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden	Ale	Gęstwa	5 ml	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	7 g	Zacieranie	95 min

Notatki

- 10l Oaza
15,2l przegotowana kranówka
1FQ3NSK - Brewersfriend.com
Ca - 88,2
Mg - 12,8
Na - 65,1
Cl - 85,8
SO4 - 198,1
alk.rez - 40,8
28 kwi 2020, 21:01