

Tropical Fjord vol, 5 KVEIK IPA IX Warmiński KPD PK

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **64**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3 kg (60%)	80 %	6
Ziarno	Weizenmalz Best	1 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	50 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Moutere	50 g	30 min	15.3 %
Na zimno	Moutere	100 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	Idaho Gem	100 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	12.7 %