

Tropical Fjord vol, 5 KVEIK IPA IX Warmiński KPD

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (62.5%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	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 %

Notatki

- Woda

Calcium: 76 mg/l
Magnesium: 0,97 mg/l
Sodium: 10,9 mg/l
Chloride: 18,9 mg/l
Sulfate: 31,7 mg/l
Alkalinity: 186 ppm as CaCO₃

pH: 7,6

Dodatek

Sól Epsom 2.5 grama
Chlorek Wapnia 9 gram

Kwas mlekowy 80% 5ml do zacierania i 5 ml do wystadzania

Ca+2Mg+2Na+ Cl- SO4-2 HCO
142.37.6 10.9 136.258.066.155

Witamina C

3 gramy przy zlewaniu na cichą i 3 gramy przy zlewaniu na butelkowanie.

Chmienie na zimno 3 dni w 15 stopniach i 2 dni CC w 5.

Refermentacja

145 gramów cukru białego w 700 ml wody (syrop)

Ca: 119, Mg: 11, Na: 65, SO4: 113, Cl: 227, HCO3: 36
5 gru 2020, 08:44