

6. Tormordgarden Kveik IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **79**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (17.2%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (34.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.2%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	31 g	30 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	30 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	72 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	0 min	15 %
Na zimno	ZULA	50 g	7 dni	8 %

Notatki

- 13 brix. start natychmiast bez czekania. Kveik :) 06.07.2020
- 11.07.2020 - na zimno 50 g ZULA
- 20.07.2020 - cold crush
- 21.07.2020 - rozlew, 2 Blg, 6,5 Brix bez korekty
- 6 lip 2020, 23:12