

## 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