

## 8. Tormordgarden Polish Kveik

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **73**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.6%)	74 %	3
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.7 kg (10.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.3%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (15.3%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.3%)	60 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.35 kg (5.3%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	100 g	0 min	7.3 %
Na zimno	ZULA	50 g	5 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM
-----------------	-----	--------	--------	----

## Notatki

- 02.08.2020 - zatarte na 13,5-14 Brix. Dodano gęstwę tormodgarden kveik
- 03.08.2020 - start fermentacji
- 10.08.2020 - 50 g ZULA - na zimno
- 4 sie 2020, 08:51*