

## 9. tormordgarden ipa (half polish ;) )

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **69**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.8 kg (38.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.35 kg (4.8%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Książęcy	100 g	0 min	7 %
Gotowanie	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Zula	50 g	10 dni	9 %

### Notatki

- 22.08.2020 - zatarte na 13 Brix
- 03.09.2020 - na zimno 50 g ZULA
- 10 wrz 2020, 07:59