

NEIPA TORMODGARDEN

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.15 kg (58.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (21.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (5.5%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	20 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	sabro	100 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik tormodgarden	Ale	Gęstwa	4 ml	---

Notatki

- - odfermentowało do 3,3 blg - trochę zbyt wytrawne
 - fermentacja skończyła się praktycznie w ~24h od startu drożdży (lag 8h)
 - - w smaku estry w typie owoców tropikalnych niestety z każdym dniem coraz słabsze.
 - - dziwna fenolowość ? w smaku (czyżby aromaty funky ?)
 - - termometr na wiadrze podczas fermentacji pokazywał zakres 32-36 stopni
 - - piwo się szybciej starzeje (aromat chmielowy zanika)
 - - chmiel sabro zbyt mdły i nijaki (w piwie kokos i trochę aloes)
 - - nagazowanie odpowiednie, nie dojadło w butelce pomimo fermentacji 3 dni +2 dni chmielenia na zimno na cichej + 2 dni cold crush
 - - w pierwszych dniach wyczuwalny hop burn
 - - piwo faktycznie lekko kwaśniejsze niż na standardowych drożdżach (ph 4,25) ale do tego stylu to pasuje.]
- 13 sie 2020, 16:01