

## Nornes IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	3.4 kg (85%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane Crisp	0.4 kg (10%)	61.2 %	7.4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.2 kg (5%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish Hops	5 g	60 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Danali	20 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Denali	20 g	3 dni	14.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nornes Kveik	Ale	Suche	1 g	Kveik

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2.5 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Sól epsom	3 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	CaCl2	1.3 g	Zacieranie	80 min

## Notatki

- LBPXXXXC, RO-8,6l, kranówka-10,6l  
Ca - 93,9  
Mg - 24,2  
Na - 59,9  
Cl - 92,7  
SO4 - 151,9  
rez.alk - 28,5  
19 wrz 2020, 09:28