

# Tormodgarden IPA\_v4

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **56**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (26.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	4 kg (70.2%)	78 %	18
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	35 g	10 min	13 %
Gotowanie	Chinook	45 g	1 min	13 %
Na zimno	Książęcy	50 g	4 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	---