

Tormodgarden IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- 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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (86.5%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Vermelho	15 g	30 min	9.1 %
Gotowanie	Vermelho	15 g	10 min	9.1 %
Gotowanie	Vermelho	35 g	1 min	9.1 %
Na zimno	Vermelho	35 g	4 dni	9.1 %

Drożdże

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