

Tropical Fjord vol, 5 KVEIK IPA IX Warmiński KPD

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **44**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (62.5%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	50 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Moutere	50 g	30 min	15.3 %
Na zimno	Moutere	100 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	Idaho Gem	100 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	12.7 %