

#25 Vermont IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	caramel	0.75 kg (11.4%)	75 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.8%)	80 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Belma	25 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	25 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Belma	50 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Temperatura fermentacji: od 19°C.
10 lut 2017, 21:00
- Wszystkie surowce kosztowały 87,80
20 lut 2017, 23:02