

35. Session Vermont IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.35 kg (17.8%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.06 kg (3%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.04 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.02 kg (1%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	3 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Brakspear Henley of Thames & Timothy Taylor	Ale	Gęstwa	400 ml	Dżordż
---	-----	--------	--------	--------