

#43 Vermont v.2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	5 kg (79.4%)	82 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.9%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Palisade	25 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	10 min	11.3 %
Whirlpool	Palisade	25 g	30 min	8.7 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	30 min	12.4 %
Whirlpool	Falconer's Flight	10 g	30 min	11.3 %
Na zimno	falconer's flight	20 g	20 dni	11.3 %
Na zimno	Palisade	50 g	20 dni	8.7 %
Na zimno	El Dorado	50 g	4 dni	12.4 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentm Mobile