

44. Vermont IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale ale	2.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (5.7%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (8.6%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Denali	15 g	5 min	14 %
Whirlpool	Denali	20 g	30 min	14 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Denali	25 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White labs burlington ale	Ale	Płynne	1000 ml	WLP

Notatki

- 16-22 temp.
4 paź 2017, 20:59