

BA Vermont IPA 14BLG

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.2 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Falconer Flight	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Falconer Flight	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis