

Juicy Vermont IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	40 min	18 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

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