

# KSIAŻĘ VERMELJO

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (73.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.5 kg (22.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.3 kg (4.4%)  | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Książęcy | 30 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Gotowanie                 | Vermelho | 20 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Vermelho | 30 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Książęcy | 20 g  | 5 min  | 7.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 500 ml | Lallemand    |