

## vermont

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **68**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 4.5 kg (64.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (21.4%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.5 kg (7.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.5 kg (7.1%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 46 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 46 g   | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Equinox  | 46 g   | 0 min  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Citra    | 57.5 g | ---    | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|---------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |