

Vermont IPA 14° #2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **61.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	60 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Fuggles	90 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	60 g	1 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	5.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	Safale