

Vermont IPA 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (52.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (20.8%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	10.9 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	15 min	8.7 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	7 dni	8.7 %
Na zimno	Mosaic	13 g	3 dni	13 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	5 g	Zacieranie	---