

vermont ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **69**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladczaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	55 min	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-04	Ale	Suche	11.5 g	---