

vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (37.5%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	150 ml	---