

## Vermont IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.2 kg (100%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do          | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie         | Equinox           | 10 g  | 10 min | 13.1 %     |
| Gotowanie         | Equinox           | 20 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Brzeczka przednia | Falconer's Flight | 30 g  | 10 min | 10.7 %     |
| Brzeczka przednia | Mosaic            | 30 g  | 10 min | 10 %       |
| Na zimno          | Falconer's Flight | 30 g  | 4 dni  | 10.7 %     |
| Na zimno          | Mosaic            | 30 g  | 4 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |