

Vermont IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (62.5%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.1 kg (15.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (15.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	10 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Sterling	10 g	50 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.5 %

Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	8.3 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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