

VERMONT IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (53.4%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.5 kg (25.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Equanot	30 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Warrior	30 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Warrior	30 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Equanot	30 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis