

Vermont IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

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	30 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	35 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Sterling	30 g	4 dni	4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	30 %

Drożdże

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

Notatki

- Refermentacja - 100g glukozy na 20litrów

burzliwa - 19-21stopni - 7dni

cicha - 19-21 stoni - 14dni

4 sie 2019, 16:16