

Vermont IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	3 kg (61.2%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	82 %	5
Ziarno	Słód CaraPils	0.6 kg (12.2%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód Abbey	0.2 kg (4.1%)	75 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's m36	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Pierwsze 40g Citry wrzucamy 3 dni przed końcem burzliwej
6 mar 2017, 21:16