

Vermont IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.9%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (66.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	5 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	65 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	18 g	15 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	15 dni	12 %
Na zimno	Chinook	100 g	7 dni	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	witamina C	3.5 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2.2 g	Gotowanie	60 min
Inne	cukier	77 g	Butelkowanie	---

Notatki

- warzone dnia 15.08.2020, 30.08.2020 butelkowanie
Fermentacja:
2 doby 19 °C
3 doby 19,5 °C
koniec fermentacji 20,5 °C
cold crush ostatnie 40h
Piwo butelkowane z dodatkiem 77g cukru białego na 15 l piwa. Ph brzezki przed gotowaniem 5,45.
Sumarycznie 17l piwa o 16,5 blg. Po zlanu z nad osadu 15l piwa o FG= 4,5 Blg.
19 paź 2020, 12:33