

## Vermont IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (76.9%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (15.4%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Barley, Flaked       | 0.2 kg (7.7%)  | 70 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 25 g  | 60 min | 4.1 %      |
| Gotowanie                 | Amarillo           | 15 g  | 10 min | 7.5 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic             | 15 g  | 10 min | 11.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo           | 10 g  | 0 min  | 7.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic             | 10 g  | 0 min  | 11.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05  | Ale | Suche | 6 g   | ---          |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g   | Zacieranie | ---  |