

## Vermont Ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (64.8%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny       | 1 kg (18.5%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.5 kg (9.3%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki orkiszowe          | 0.4 kg (7.4%)  | 60 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Whirlpool | Citra   | 60 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra   | 60 g  | 14 dni | 12 %       |
| Na zimno  | Citra   | 60 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra   | 50 g  | 2 dni  | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |