

Vermont IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (80.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.2%)	78 %	20
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	0.5 kg (8.1%)	95 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	35 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Gotowanie	Motueka	25 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	0 min	7 %
Na zimno	Galaxy	25 g	0 dni	13.6 %
Na zimno	Motueka	10 g	0 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
verdant IPA	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand