

## Vermont IPA (Deer Bear)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (61.2%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.6 kg (12.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (12.2%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (4.1%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.3 kg (6.1%)  | 85 %       | 3   |
| 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 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 15 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Citra    | 40 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 30 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic   | 35 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Palisade | 50 g  | 5 dni  | 7.5 %      |

|          |         |      |       |        |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Dr Rudi | 50 g | 5 dni | 11.8 % |
|----------|---------|------|-------|--------|

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

## Notatki

- 40 g Citry wrzucamy pod koniec fermentacji burzliwej (ok 4 dnia)  
Resztę chmieli dodajemy "na zimno"  
*1 cze 2017, 16:52*