

## Vermont IPA- Oktawia PL

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 1.5 kg (61.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.3 kg (12.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (12.2%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.1 kg (4.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.15 kg (6.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.1 kg (4.1%)  | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Oktawia | 15 g  | 20 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g  | 20 min | 7.8 %      |
| Whirlpool | Oktawia | 5 g   | 0 min  | 7.8 %      |
| Na zimno  | Oktawia | 70 g  | 4 dni  | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs  |