

Vermont IPA v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (79.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (2.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze	Ale	Gęstwa	1200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	20 min