

VERMONT IPA wg PIWNY KRAFT

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **67 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (13.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	ADHA527	20 g	0 min	1 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	ADHA527	50 g	0 min	1 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	4 dni	15 %

Na zimno	ADHA527	30 g	4 dni	1 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale