

## Vermont/New England IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **6**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (63.6%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1 kg (18.2%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.5 kg (9.1%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Wheat, Flaked        | 0.5 kg (9.1%)  | 77 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Equinox  | 5 g   | 60 min | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 60 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Equinox  | 75 g  | 12 dni | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Citra    | 80 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 45 g  | 3 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

### Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzeczki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wyladuj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzeczki.

### Gotowanie:

Brzeczkę gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczkę szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczkę przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

### Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

### Rozlew:

Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.

4 sty 2019, 12:48