

Vermont wlp 067

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (3.4%)	70 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (3.4%)	70 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (3.4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	200 g	5 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	100 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp067	Ale	Płynne	2000 ml	White labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	5 g	Zacieranie	1 min