

VIPA III

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (22.2%)	78 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	cascade	10 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	6 dni	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	6 dni	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	6 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 dni	9.5 %

Drożdże

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