

Vermont IPA

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.75 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **13.8 liter(s)** of strike water to **74.3C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **17.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	5 g	---	13.4 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	---	11.8 %
Dry Hop	Equinox	75 g	13 day(s)	13.4 %
Dry Hop	Citra	80 g	5 day(s)	12.3 %
Dry Hop	Amarillo	45 g	3 day(s)	8.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	---

Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Glukoza	150 g	Bottling	---

Notes

- 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 słydy ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzyj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzyj 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 brzezki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wystadzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki.

Gotowanie:

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

Fermentacja:

... i tu zaczyna się zabawa
Feb 1, 2018, 8:06 PM