

#10 Vermont IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (66%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	90 g	0 min	6.7 %
Na zimno	Citra	85 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	6.3 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- W 1 dniu burzliwej dodać 60g Ekuanot
25 cze 2020, 12:37