

## 36. Vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (24.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.2%)	80 %	45
Ziarno	Żytni	0.25 kg (8.1%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55 Zielone wzgórze	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile