

## #44 Vermont IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop - pszeniczny	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (11.1%)	75 %	24
Ziarno	Oats, Flaked	0 kg	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Equanot	35 g	3 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	3 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	3 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 - Zielone wzgórze	Ale	Kultury	200 g	---
---------------------------	-----	---------	-------	-----