

44. Vermont IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Colorado pale ale | 2.5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (5.7%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (14.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.3 kg (8.6%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 5 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Denali | 15 g | 5 min | 14 % |
| Whirlpool | Denali | 20 g | 30 min | 14 % |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 30 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 30 min | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 25 g | 4 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Vic Secret | 20 g | 3 dni | 16.3 % |
| Na zimno | Denali | 25 g | 3 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| White labs burlington ale | Ale | Płynne | 1000 ml | WLP |

Notatki

- 16-22 temp.
4 paź 2017, 20:59