

#55 Vermont IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	5 kg (79.4%)	82 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	7 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	10 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7 g	0 min	11.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	10.4 %
Na zimno	Simcoe 3 dzień burzliwej	16 g	10 dni	11.5 %
Na zimno	Citra 3 dzień burzliwej	16 g	10 dni	12 %
Na zimno	Mosaic 3 dzień burzliwej	16 g	10 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile