

## #58 Vermont IPA v.2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **51**
- SRM **4.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	3 kg (52.6%)	82 %	6
Ziarno	Malteurop Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	9
Ziarno	Malteurop Wheat	1 kg (17.5%)	86.8 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Cascade 3 dzień burzliwej	25 g	10 dni	6.9 %
Na zimno	Ahtanum 3 dzień burzliwej	25 g	10 dni	3.6 %

Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6.9 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	4 dni	3.6 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile