

BA Vermont IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.88 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.2 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sterling	30 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale