

## BA Vermont IPA 14,0 Blg

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5.2 kg (100%) | 81 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Equinox           | 10 g  | 15 min | 13.4 %     |
| Gotowanie                 | Equinox           | 20 g  | 10 min | 13.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 30 g  | 5 min  | 10.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic            | 30 g  | 5 min  | 11.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic            | 30 g  | 3 dni  | 11.5 %     |
| Na zimno                  | Falconer's Flight | 30 g  | 3 dni  | 10.7 %     |
| Na zimno                  | Cantennial        | 30 g  | 3 dni  | 9.7 %      |

### Drożdze

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