

Ba Vermont modyfikowany

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Falconers Flight	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Centennial	30 g	3 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Falconers Flight	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 55	Ale	Płynne	1000 ml	fermentum mobile

Notatki

- cmielenie:
Burzliwa - po 3 dniach,
30 g mosaic
Na zimno na cichej: 30 g falconers + 30 g mosaic + 30 g centennial.
21 lip 2018, 23:00