

## DDH Vermont DIPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **36**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale VIKING MALT	4 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny VIKING MALT	2 kg (25%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	45 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	8 dni	10 %
Na zimno	Equinox	80 g	8 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	8 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM55 - Zielone wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	fm