

Double Vermont IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (56.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (28.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (11.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 40 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 100 g | 15 min | 12 % |