

Imperial Vermont

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **41**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (32.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (7.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	1 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	1500 ml	Wyeast Labs