

#IV Vermont IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **100**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.09 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramel Pils	0.5 kg (9.1%)	75 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	40 min	14.6 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	40 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	40 min	10 %
Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	55 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	55 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	55 min	10 %

Gotowanie	El Dorado	5 g	55 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	65 min	10 %
Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	65 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	65 min	12 %
Na zimno	El Dorado	25 g	5 dni	15 %
Na zimno	Ella (AUS)	25 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - British Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs