

LAB #003 Light Vermont IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.3 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (16.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (5.6%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (16.7%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Centennial	5 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	6 %

Dodać na 2 dzień fermentacji burzliwej				
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	15 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis