

# Mozaikowy Vermont

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (42.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2 kg (28.2%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (7%)    | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (14.1%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell             | 0.25 kg (3.5%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Monachijski          | 0.25 kg (3.5%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300  | 0.1 kg (1.4%)  | 70 %       | 299 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Mosaic | 5 g   | 90 min | 10 %       |
| Whirlpool                 | Mosaic | 55 g  | 30 min | 10 %       |
| temp. 85' C               |        |       |        |            |
| Na zimno                  | Mosaic | 50 g  | 13 dni | 10 %       |
| dodane w 2 dniu burzliwej |        |       |        |            |
| Na zimno                  | Mosaic | 50 g  | 5 dni  | 10 %       |

|          |        |      |       |      |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 3 dni | 10 % |
|----------|--------|------|-------|------|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | ---                 |