

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---