

New England IPA/Vermont IPA Dori

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny | 1.2 kg (17.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (66.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (8.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Strata | 5 g | 60 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 60 g | 10 min | 10 % |
| Na zimno | Strata | 95 g | 9 dni | 15 % |
| Na zimno | Citra | 80 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 125 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | 60 min |
| Dodatek smakowy | Kwas askobinowy | 4 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | Fermanits SpringFerm BR-2 | 2 g | Gotowanie | 10 min |