

Session Vermont IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1 kg (16.7%)	82 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile