

## sesyjny Vermont

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (34.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (39.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (10.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	11 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	1 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	14 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	81 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	-------	-----------